FEBBRAIO
2022

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

LA PASTINA E LA PIZZA
COME LE PREPARANO I GRANDI CUOCHI

DOLCI D'AMORE
MARITOZZO E DINTORNI CON FRUTTI E FIORI

RICETTARIO ISPIRATO ALL'ARTE

POLPETTE!

per ogni gusto (anche vegetariane)

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

INTERSECTION— VINCENT VAN DUYSEN

Dada

IL CIBO CI AMA

Per una volta vorrei parlarvi proprio della copertina di questo numero, che nasce in un momento particolare, duro e intenso (coraggio là fuori). Abbiamo passato tanto tempo a casa, durante le feste, alcuni di noi hanno avuto il virus, inclusa chi scrive. Io mi sono trovata da sola cucinando (poco) e pensando (tanto) a quello che avrei voluto mangiare. Ho condiviso questo pensiero con la redazione nelle nostre caffè-zoom della mattina (lo facciamo da quando siamo tornati in smart working per fare il punto e starci un po' vicini), e alla fine sono uscite le polpette. Le care polpette, care perché sono buone, perché sono una carezza sull'anima e un massaggio sulla pancia vuota, care perché ricicli quello che hai in frigo e ti senti migliore. La nostra Joëlle Néderlants le ha preparate in tanti modi (come sei brava, Jo), di carne, di pesce, vegetariane, poi le abbiamo messe in una grande scodella come fanno in Asia, dove riassumono in pochi centimetri tutto quello che vogliamo davvero mangiare, e abbiamo aggiunto la freschezza delle erbe aromatiche, un uovo barzotto, una pasta tonica al punto giusto, un sugo leggero e saporito... che conforto, come direbbe la nostra Mavi (ovvero Maria Vittoria Dalla Cia, la caporedattrice), che gioia per l'anima. E poi le polpette le mangiamo anche con le mani, no? Le rubiamo dalla cucina mentre qualcuno le sta preparando, le gustiamo con l'aperitivo oppure come secondo piatto, le amiamo perché c'è sempre una polpetta nella nostra infanzia. E mangiare con le mani fa tornare ai sapori della nostra vita da bambini, spontanei. Mi piace immaginare intere cene con le mani, come nel caso della griglia colorata che vedete nella pagina. È in realtà un disegno gastronomico. Le dita scorrono sul piatto e si gusta senza posate, leccandosi i polpastrelli. Lo ha realizzato Giulia Bernardelli, una giovane artista che farà strada. Un dolce che potrebbe chiudere un buon pranzo a base di polpette.
P.S. Il ricettario è ispirato all'arte italiana, dall'antichità a oggi. Abbiamo creato piatti osservando dipinti e affreschi e pensando ai gusti e agli abbinamenti dell'epoca.

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddalenafossati

SOMMARIO

59

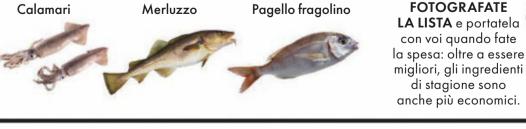
Il nostro radicchio in padella con noci e pere (la ricetta è a pag. 62) prende spunto da un dipinto di Gianluca Corona, esponente della «giovane figurazione italiana».

Il Ricettario

La Scuola

Guide

36
Licia Fertz, novantun anni, è la nostra nonna del mese.

IN COPERTINA
Pasta con polpettine (pag. 20)
Ricetta di Joëlle Néderlants
foto di Riccardo Lettieri
styling di Beatrice Prada

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

DI STAGIONE

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

FOTOGRAFATE LA LISTA e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FOTO INGREDIENTI AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5/7,
20123 Milano, telefono 02 85611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App LA CUCINA ITALIANA disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di La Cucina Italiana e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo piazzale Cadorna). Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le videolezioni online su *corsidigitali.lacucinaitaliana.it*

LA CUCINA ITALIANA

N. 02 - Febbraio 2022 - **Anno 93°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (coordinamento sito) – svirone@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it

Cuochi
ILARIA CASTELLI, EMANUELE FRIGERIO, GIUSEPPE IANNOTTI, DENIS LOVATEL, JOËLLE NÉDERLANTS, DEBORA VELLA
Hanno collaborato
GIULIA BERNARDELLI, MARCO BOLASCO, GIOVANNA FROSINI, SARA MAGRO, FABIANA MENDIA, MARINA MIGLIAVACCA, MASSIMO MONTANARI, VALERIA NAVA, CARLO OTTAVIANO, ENRICO SEMPRINI, FEDERICA SOLERA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES, AG. ALINARI, AG. CONTRASTO, AG. CUBOIMAGES, AG. IPA, AG. LA CAMERA CHIARA, AG. MONDADORI PORTFOLIO, AG. PARALLELOZERO, AG. PHOTOFVG, AG. SCALARCHIVES, AG. SHUTTERSTOCK, AG. SUPERSTOCK, ARCH. FOTOTECA FOND. ZERI, CHIARA CADEDDU, LETIZIA CIGLIUTTI, GIANLUCA CORONA, GIOVANNA DI LISCIANDRO, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE LOVATTI, BEATRICE PILOTTO, ANDREA STRACCINI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Chief Revenue Officer FRANCESCA AIROLDI

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Consumer Marketing Director ALESSANDRO BELLONI
Circulation Director ALBERTO CAVARA
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director ENRICO ROTONDI
Financial Controller LUCA ROLDI
Controller CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Digital CTO MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI
Social Media Director ROBERTA CIANETTI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video RACHELE WILLIG

Advertising sales
Fashion, Luxury, Beauty Sales Director, Vanity Fair & Vogue Lead MICHELA ERCOLINI
Bizfitech, Cpg, Media/Entertainment & Auto Sales Director, GQ Italia &Wired Italia Lead LORIS VARO
Home & Travel Sales Director, La Cucina Italiana, AD Italia e CN Traveller Italia Lead CARLO CLERICI
Cnx Italia Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Sales Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Regional Sales Director ANTONELLA BASILE
Beauty Director MARCO RAVASI
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Account Strategist/Brand Ambassador La Cucina Italiana FEDERICA METTICA

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249.

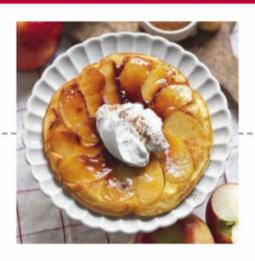
GIOCO DA TAVOLA

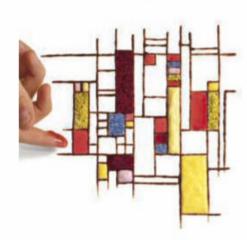
Scegliete tra nove piatti e fate tris per comporre i vostri menù (da integrare a piacere)

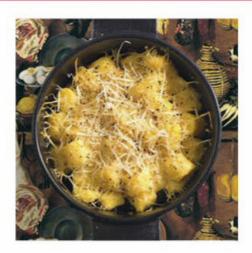
Gamberi al miele e pan di spezie abbrustolito pag. 48

Linguine con bottarga e nocciole pag. 53

Maritozzi con crema ai lamponi e panna pag. 80

Zuppa di funghi al provolone pag. 90

Frittelle di mele pag. 124

Sformatino di cavolo nero con salsa al gorgonzola pag. 48

Mondrian nel piatto pag. 94

Polpettine di pollo alla curcuma pag. 20

Gnocchi soffiati gratinati pag. 54

PER ESEMPIO: ABBINATE LE RICETTE PER UNA CENA ROMANTICO-MARINARA O VEGETARIANA

a cura di
SARA TIENI

notizie *di cibo*

TENDENZE

Il fattore C

Per affrontare l'ultima parte dell'inverno con energia, affidatevi a un concentrato di acido ascorbico sotto forma di insalata di agrumi, come quella nella foto preparata da Joëlle Néderlants. Gli ingredienti scelti rappresentano un piccolo patrimonio con ben tre presidi Slow Food: agrumi del Gargano, chinotto di Savona e mandarino tardivo di Ciaculli, in Sicilia. Il 29 gennaio, trovate invece le Arance della salute (ma anche marmellata e miele millefiori), distribuite nelle piazze italiane dai volontari Airc: un modo buono per sostenere la ricerca sul cancro e alzare, naturalmente, le difese immunitarie. *arancedellasalute.it*

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

L'arte è servita

La natura ispira la creatività di **Coralla Maiuri**. E lei porta in tavola la bellezza

Germoglia in campagna, quando era piccola, il talento di Coralla Maiuri. «Grazie ad argilla e colore ho scoperto l'amore per l'arte». Pittrice e disegnatrice di mobili, l'artista oggi è concentrata su una nuova grande passione, la ceramica. Il risultato è *Chestnut* (castagna), quinta linea da lei realizzata dopo *Blue Marble, Confetti, Celestial, Berry*. Cinque atti per un'unica collezione, Piazza del Popolo, che prende il nome da un luogo quotidiano della sua vita romana.

Dal seme alle stelle
«Ogni oggetto su cui lavoro è un piccolo mondo in cui esprimo il ritmo biologico della vita. Di un seme nella terra o del mistero dello spazio».

Terra e oro zecchino
«Nel mio modo di esprimermi sono sempre presenti un'estetica primaria e una preziosa. Come una gemma che luccica in un cumulo di terra. Il file rouge? Un bordo craquelé dorato».

Uno sguardo al Rinascimento
«Il colore di una castagna, l'incarnato di una bella donna, tutto è ispirazione. Ma questa collezione è un omaggio anche al cotto, come vengono chiamate in Italia le più antiche piastrelle da pavimenti: mi piacciono perché adornano sia cucine modeste sia maestose sale da pranzo rinascimentali». *corallamaiuri.com*

GOLOSO CHI LEGGE E GUARDA

DI ANGELA ODONE

Gli ingredienti, i piatti e le tradizioni siciliane si intrecciano all'affascinante storia della Trinacria. Nella parte finale ci sono le ricette originali di molti chef della regione. *R. D'Ancona, Storie e sapori di Sicilia, Bonfirraro, 27,50 euro.*

Un viaggio coloratissimo nello strabiliante e potente mondo delle verdure. Sarete rapiti dalle immagini sognanti: il circo dei legumi, la principessa radicchio, l'anatra pannocchia... *Olaf Hajek, Veggie Power, Rizzoli, 22 euro.*

Che cosa c'è dietro uno dei ricettari di cucina inglese più famosi del XIX secolo? Un romanzo ispirato alla vita della poetessa Eliza Acton, che nel 1845 pubblicò *Modern Cookery for Private Families. Annabel Abbs, La cucina inglese di Miss Eliza, Einaudi, 21 euro.*

Pronti, gin, via!

Nasce da un'idea di Paolo Dalla Morra il gin 100% italiano e biologico Engine. Segni particolari: materiali riciclati e un packaging ispirato al mondo dei motori, grande passione dell'imprenditore. Dentro: salvia ligure e le scorze di limone della Costiera Amalfitana ma anche radici di liquirizia, rosa damascena e acqua delle alpi. *engine.land*

Orti sott'acqua

Si chiama Nemo's Garden il progetto sperimentale di biosfere ancorate nelle acque di fronte a Noli, in Liguria, in assenza di suolo terrestre coltivabile. Ideato nel 2012 da Sergio Gamberini e coordinato da Gianni Fontanesi, oggi è una realtà esportabile nel mondo in grado di produrre aromatiche e aloe, in collaborazione con le università. *nemosgarden.com*

Stappa il denim

Si chiama Gipy monolith la linea di tappi sostenibili ideati da Labrenta di Breganze (Vicenza). Realizzati anche riciclando scarti di vinaccia, bambù, lolla di riso e jeans, rappresentano l'impegno dell'azienda per uno sviluppo rispettoso dell'ambiente, in linea con l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per sostenere il pianeta. *labrenta.com*

FOTO **NEMO'S GARDEN BY OCEAN REEF**

TENDENZE

La voglia matta

Con l'espresso, bianca o rosa: la cioccolata in tazza-mania secondo il maître chocolatier

Si fa presto a dire cioccolata calda. Uno dei classici più amati (e confortanti) dell'inverno torna per stupire. Ce lo racconta Nico Tomaselli, maître chocolatier per Lindt & Sprüngli nonché responsabile dell'Ufficio e Ricerca del marchio per gli Stati Uniti. Proprio da lì arrivano le nuove tendenze. «Come l'Irish Hot Cocoa (a sinistra), da preparare così: montate in un mixer 200 g di panna fresca, a metà processo unite una tazzina di caffè espresso freddo e 30 g di crema al whisky. In un pentolino scaldate 250 g di latte spegnendo prima del bollore. Unite 70 g di cioccolato fondente al 70% e con una frusta o un cucchiaio fatelo sciogliere. Quando il composto è omogeneo aggiungete altri 30 g di crema al whisky. Per i bimbi? Preparatela classica ma usando cioccolato bianco o rosa e decorate con i marshmallow».

LA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA VERSO IL RICONOSCIMENTO UNESCO

CACIO E PEPE

Sapevate che questa ricetta ha origini signorili? Anche se la sua semplicità fa pensare il contrario, è nata per le tavole dell'alta società, quando le spezie esotiche erano costosissime. Solo più tardi diventa popolare **di MASSIMO MONTANARI**

Spaghetti cacio e pepe, un piatto simbolo della cucina italiana. Per spiegarlo si sono chiamati in causa pastori e transumanze, leggende fuorvianti e per di più inutili, giacché la sua storia è chiara, semplice, di assoluta evidenza.

Dimentichiamo per un attimo il pepe e volgiamo l'attenzione alla coppia pasta-formaggio. Non sarà difficile accorgersi che è ben più di un incontro occasionale: questa è una coppia stabile, addirittura originaria nella storia della cucina italiana. Quando la pasta entra in questa storia, negli ultimi secoli del Medioevo, non c'è altro che il formaggio a renderla gustosa e saporita. La sua icona è nel Paese di Bengodi, il luogo utopico della felicità alimentare descritto da Boccaccio nel *Decameron*. Al centro campeggia una montagna di formaggio grattugiato. In cima, un enorme paiolo cuoce in continuazione «maccheroni e ravioli», che poi rotolano sulle pendici del monte avvolgendosi nel formaggio e arrivando a valle ben conditi, a disposizione di tutti.

Il formaggio – vuoi pecorino, vuoi parmigiano: antico il primo, medievale il secondo – lo ritroviamo in tutti i ricettari, dal Trecento in poi, come unica e indispensabile compagnia della pasta. Sarà così fino al Sette-Ottocento, quando gli si aggiungeranno altri condimenti (carne, pomodoro...). Il cacio sui maccheroni (ma Boccaccio avrebbe detto: i maccheroni sul cacio) ha le sue radici in questa lunghissima storia.

E il pepe? Il pepe introduce un'altra storia, parallela alla prima. Il formaggio è stato a lungo percepito come cibo popolare. Perciò i signori, per distinguersi, lo «nobilitavano» con costosissime spezie orientali, simbolo per eccellenza del privilegio sociale. Quel tocco bastava a segnare la differenza, ed ecco spiegato, senza ricorrere a improbabili leggende, il segreto della pasta col formaggio e le spezie. Che la variante pecorino-pepe abbia messo radici nell'Italia centrale, mentre al Nord prevalevano il parmigiano, la cannella e lo zucchero (altro prodotto esclusivo, a lungo assimilato alle spezie), a questo punto è solo un dettaglio. Nel nostro piatto di spaghetti cacio e pepe gli opposti si incontrano. L'umile formaggio incontra la nobile spezia.

Difficile pensare a questa ricetta come a un'invenzione popolare. Nasce come rielaborazione signorile di un piatto popolare, salvo, a un certo punto, trasformarsi nel suo contrario. Il fatto è che dal Sei-Settecento in poi le spezie costano meno e diventano più accessibili: proprio per questo l'alta cucina le abbandona, mentre entrano nella cucina popolare. Il senso del piatto – il suo significato sociale – si rovescia: è la ripresa popolare di un modello alto. Gli spaghetti cacio e pepe ci raccontano queste storie, che coinvolgono cose e idee, sapori e immagini. ■

Massimo Montanari è professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico incaricato del dossier di candidatura della «cucina di casa italiana» all'Unesco.

FOTO AG. LA CAMERA CHIARA/STOCKFOOD

I RITUALI DEL VINO

Scegliere, consigliare, mescere, sorseggiare: per essere impeccabile il servizio al ristorante esige due attori, il sommelier e il cliente, con uno spartito preciso **di FIAMMETTA FADDA**

Potrebbe capitare anche a voi, soprattutto il 14 febbraio, data della citatissima Festa degli innamorati. Era estate. In un resort di gran lusso in Sardegna, dotato di svariati ristoranti, tra cui quello «romantico», al momento della scelta del vino al mio accompagnatore è stata offerta una normale lista; a me una color rosa. Bello, ho pensato, perché, in anni ancora lontani dalla «gender balance», la parità dei sessi, la carta dei vini era una sola e, di regola, offerta a «lui». Solo che la mia lista constava di una singola pagina in cui erano elencati i vini in assoluto più costosi della cantina: perciò se, usufruendo del romantico privilegio, avessi ordinato io, il bianco era, diciamo, un Montrachet, il rosso un Barolo Monfortino, la bollicina un Krug millesimato. E il gioco (del sommelier) al rialzo era fatto.

Nuove tendenze

Oggi porgere la carta dei vini anche a lei, e anzi prima a lei che a lui, dovrebbe essere la regola, facilitata tra l'altro dalla praticità dell'iPad. Invece accade ancora molto di rado, anche se è sempre più rilevante la presenza femminile nel mondo del vino, dalle produttrici alle sommelière, alle frequentatrici dei corsi di degustazione. E, a proposito, non si capisce perché queste professioniste siano tutte vestite da ometti, in pantaloni, camicia, gilet, giacca e scarpe basse, quando sarebbe molto più appropriata una divisa femminile, ancorché pratica.

Sicché oggi lui può contare su due nuove carte vincenti: 1) sapere quali vini lei preferisce: bianchi aromatici o bianchi secchi, rossi strutturati o rossi leggeri, o bollicine a tutto pasto? E regolarsi di conseguenza, 2) dire al sommelier al momento dell'assaggio «Prova la signora», frase che lei gradirà più di un vagone di rose rosse.

La cerimonia inizia

Il bravo professionista non «serve» il vino, lo consiglia. Quindi, oltre a essere la persona che struttura, innova, e controlla la cantina, è lo psicologo cui è affidato il compito di capire la disposizione, le disponibilità, l'esperienza del suo interlocutore.

Che, a sua volta, se vuole stare su un'etichetta non troppo costosa, può aiutarlo con stile dicendo «vorrei un vino non impegnativo». Chiedere se è gradito un calice mentre si consulta il menù, va bene, ma con delicatezza. Se il sommelier è un fenomeno quando arriva al tavolo sa già cosa è stato ordinato e ha idea su cosa consigliare. A meno che, naturalmente, l'ospite non abbia deciso per conto proprio. Poi c'è, sogno di ogni sommelier, l'esperienza «ribaltata», ovvero l'appassionato che parte dai vini e solo dopo ci costruisce sopra il menù adatto. Ma è un caso rarissimo. Si entra quindi nel cuore del servizio, fatto di gesti precisi ed eleganti. Predisposti i calici adatti, il sommelier mostra la bottiglia a chi ha ordinato, e se il cliente è interessato, deve saperla raccontare prima di stappare, assaggiare, chiedere chi degusta e mescerne un dito per l'approvazione. Versato il vino, il professionista di classe imprime alla bottiglia una leggera rotazione per fermare la goccia prima di passare all'ospite successivo. L'alternativa meno elegante ma accettabile è tenere nella mano sinistra un tovagliolino sotto il collo della bottiglia. Se poi una malaugurata goccia di vino rosso macchia la tovaglia, la si nasconde subito con un tovagliolo.

Zero in condotta

Al sommelier che: *Non avverte che il calice di vino proposto come aperitivo è a pagamento e non omaggio della casa, *Non osserva la regola, valida per il vino come per i piatti, di servire prima le signore, e in ordine di età, *Riempie il bicchiere oltre la metà il che impedisce di aspirare i profumi che si sprigionano dal vino, *Si precipita a rabboccare i calici appena sono vuotati o, al contrario, aspetta di venir sollecitato, *Non mantiene i bianchi alla giusta temperatura nel secchiello di ghiaccio o lascia i rossi vicino a una fonte di calore, *Aprendo una seconda bottiglia dello stesso vino, non ripete l'assaggio in un nuovo bicchiere.

Ma anche zero in condotta all'ospite che: *Prolunga al di là del ragionevolmente necessario la fase di assaggio del vino, *Accusa difetti del vino senza verificarli assaggiando col sommelier, *Rifiuta di pagare l'etichetta che lui stesso ha scelto semplicemente perché non gli piace, *Protesta al momento del conto per il costo di una bottiglia consigliata dal sommelier ma della quale non ha controllato il prezzo sulla carta. ■

FOTO M. CIARAMICOLI, AG. GETTY IMAGES

FAR QUATTRO CHIACCHIERE

I dolci di carnevale cambiano nome a seconda della regione, ma non sostanza. Ecco come si chiamano, e perché

di GIOVANNA FROSINI

«Quant'è bella giovinezza, che si fugge tuttavia! Chi vuol esser lieto sia: di doman non c'è certezza». Sul finire del Quattrocento, prossimo al tramonto della sua vita e di un'intera epoca a cui aveva dato luce e splendore, Lorenzo de' Medici scrisse questa canzona, dedicata a Bacco e Arianna, da recitarsi in musica come accompagnamento a un carro allestito per il carnevale. Le strade di Firenze erano percorse da giovani in festa e da carri allegorici, che cercavano di dissimulare il senso della perdita, della fine della felicità che il carnevale porta con sé. Il carnevale prelude infatti alla Quaresima, che nella tradizione è tempo della privazione e del rigore; e dunque si vuole salutare il tempo più libero e gioioso che se ne va con la forza dell'allegria. Ma una vena sottile di rimpianto e di malinconia emerge sempre, a cominciare dal nome stesso di questo momento: da *carnem laxare* (abbandonare la carne) deriva la forma fiorentina carnasciale, come carlassare nel Nord Italia; da *carnem levare* (togliere, eliminare la carne) discende carnelevare, che si usava nel Medioevo in Toscana, da cui infine deriva carnevale, la variante che si è affermata in italiano, e che dall'italiano si è diffusa in molti Paesi.

PER SCHERZO

Per salutare il carnevale, non ci sono soltanto parole e musica, maschere – la tradizione italiana, che discende dalla commedia dell'arte, ne è straordinariamente ricca – e coriandoli, piccoli pezzi di carta colorata che echeggiano la veste di Arlecchino, originariamente di forma ben più povera; ci sono, naturalmente, anche i dolci. Di dolci di carnevale è piena tutta Italia. Ogni regione ha le sue preparazioni tipiche, che rimangono fortemente ancorate ai luoghi, anche nei nomi: i dolci di carnevale sono meno facilmente esportabili di altri, e dunque si somigliano fra una zona e l'altra, ma al tempo stesso si differenziano. L'elemento di base (la **PASTA DOLCE FRIABILE FRITTA**, che ha bisogno di pochi ingredienti: farina, zucchero, uova) si sviluppa in molteplici varianti (ne sono state contate circa duecento) e prende forme, consistenze, nomi diversi (si arriva a cinquanta tipi lessicali), che tuttavia hanno in comune l'idea della leggerezza e anche del gioco.

INNOCENTI BUGIE

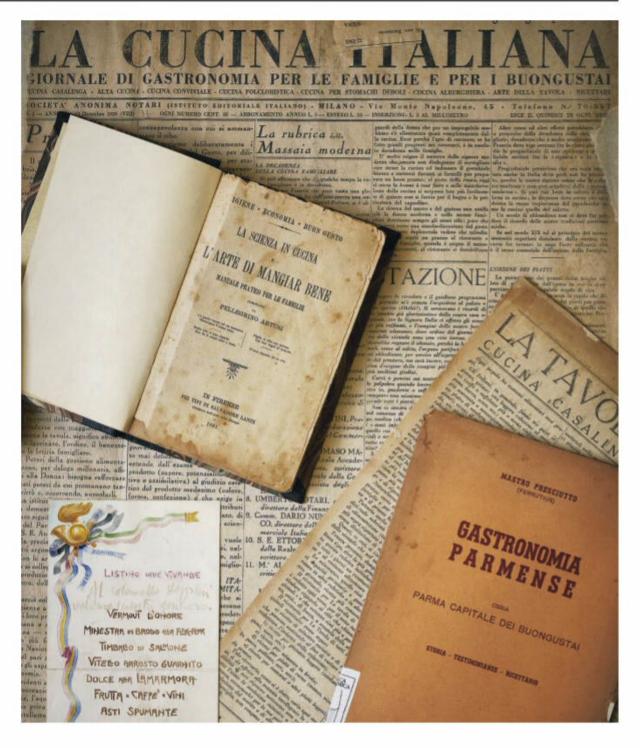
Il dolce più diffuso è quello a forma di nastro o rombo dentellato, fritto e cosparso di zucchero. E qui la fantasia davvero si è scatenata: sono queste le **CHIACCHIERE**, diffuse in molte regioni (il termine è spesso usato anche come referente generale, per esempio nei ricettari), le **FRAPPE** e le **SFRAPPOLE**, nome più diffuso nella parte centrale dell'Italia, le **BUGIE**. L'origine di queste denominazioni è evidente: il carnevale è momento di chiacchiere, di risa, di scherzi, anche di inganni! E anche frappare appartiene a questo campo di significati, perché fra i suoi valori c'è quello di chiacchierare o raggirare qualcuno con le frottole: nomi adatti quanti altri mai. Molte altre denominazioni hanno a che fare con la forma di questi dolci: e allora, ecco i **NASTRI**, le **STRISCE**, i **FIOCCHI** in Toscana, le **GALE** in Piemonte, i **GALANI** in Veneto, e così via, in un vivace scoppiettio di fantasia; alla croccantezza fanno riferimento i **CROSTOLI** o **GROSTOLI**, nel Nord; all'idea dei ritagli rimandano i comunissimi **CENCI** o **STRACCI** toscani.

BATUFFOLI GOLOSI

Un'altra grande tipologia dei dolci carnascialeschi è quella delle palline di pasta fritta, tenute insieme col miele, ossia delle **CASTAGNOLE**, soprattutto nel Centro-Nord d'Italia, o **STRUFFOLI** o **CICERCHIATA** come si chiamano nel Sud della penisola: dove struffolo rimanda probabilmente a struffo, ovvero batuffolo, di lontana origine germanica. Una vera esplosione di dolci coriandoli, pronti a rallegrare la fine della festa e l'ingresso in un periodo di maggiore contenimento; un'esplosione che chiudiamo col **BERLINGOZZO**, un dolce molto familiare in Toscana, il cui nome è collegato a berlingaccio, il giovedì grasso: insomma, un cibo, un nome, un programma. E buon carnevale!

Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

ILLUSTRAZIONI **AG. 123RF, AG. SHUTTERSTOCK**

Sopra, spaghetti del 1838, esposti al Museo della pasta, a Collecchio (PR). A destra, libri e menù storici della biblioteca gastronomica di Barilla (che si trova all'interno di Academia Barilla) e, sotto, il bibliotecario Giancarlo Gonizzi.

GLI SPAGHETTI RITROVATI

Una biblioteca gastronomica, un archivio, un museo aperti al pubblico: ecco come si trasmette la cultura della pasta secondo un imprenditore illuminato del secolo scorso **di SARA MAGRO**

Una ventina di anni fa, all'Archivio di Stato di Parma sono stati trovati degli spaghetti spezzati: era un campione presentato in Tribunale nel 1838 dal carcere cittadino, come prova di una fornitura non conforme da parte del pastificio incaricato. Dopo quasi due secoli, il reperto è arrivato alla Barilla, che lo ha analizzato, studiato e descritto in un libriccino oggi conservato nella biblioteca gastronomica dell'azienda. Nata nel 2005 come compendio della cucina nazionale e regionale, la biblioteca è una delle più esaustive in Italia, con quindicimila ricettari, riviste e libri fondamentali, tra i quali la prima edizione dell'«Artusi» (1891) e il facsimile del *De Re Coquinaria* di Apicio (aperta su prenotazione, *academiabarilla.it*).

Come ripeteva spesso Pietro Barilla, un «vero leader deve farsi carico della cultura del suo prodotto». Deve cioè farlo entrare nella quotidianità, trasmettendone l'utilità ma anche il valore immateriale, ovvero, nel caso della pasta, tecnologia, letteratura, tradizioni e modi di dire. Un esempio? «Come il cacio sui maccheroni», metafora dell'abbinamento perfetto.

A tal scopo, nel 1987, era nato l'Archivio Storico Barilla, oggi dichiarato dal ministero dei Beni culturali «di interesse nazionale» per la storia del costume e l'evoluzione del gusto. Qui si possono consultare, anche online (*archiviostoricobarilla.com*), sessantamila documenti che testimoniano le attività, i traguardi, le innovazioni del settore.

Per la stessa ragione, il signor Pietro aveva raccolto macchinari e attrezzi per aprire un giorno un museo della pasta. Sogno che si realizza però postumo, nel 2014 a Collecchio, con il progetto dei Musei del Cibo di Parma sulle eccellenze della Food Valley (*pasta.museidelcibo.it*). Ed è proprio in questa esposizione, allestita con oggetti raccolti dall'illuminato imprenditore e dai suoi eredi, che si possono vedere gli spaghetti ritrovati, i più antichi finora conosciuti. ■

FOTO **D. LOVATTI, ARCHIVIO DI STATO**

IL LATO SACRALE DELLA PASTA

Quel giorno, invitato alla tavola di un grande artista, **Simone Menegoi**, direttore di Arte Fiera a Bologna, sperimentò uno dei momenti più felici e imbarazzanti della sua vita

raccontato a FIAMMETTA FADDA

“Era l’inizio degli anni Duemila. Critico agli esordi, ero stato chiamato da una galleria d’arte milanese a redigere il testo di presentazione della mostra di Wolfgang Laib (1950), un artista tedesco che ha raggiunto fama internazionale sposando forme elementari e simboliche – il quadrato, l’ovoide, la ziqqurat – con materiali viventi come polline, latte, riso, cera d’api, insieme ad altri più tradizionali come il legno e il marmo; una poetica, la sua, ispirata tanto al Minimalismo quanto alla spiritualità orientale. Al posto della classica introduzione al catalogo avevo fatto un florilegio di citazioni molto eterogenee – da Novalis a un manuale di apicoltura –, accostandole a una serie di immagini che riecheggiavano le creazioni dell’artista. Il gioco colto gli piacque, tanto che mi disse: quando vuoi vieni a trovarmi a casa. Intendeva la sua casa in un paesino a nord del lago di Costanza, dove passa la primavera e l’estate per raccogliere i pollini necessari al suo lavoro; mentre per il resto dell’anno abita nell’India meridionale, dove ha viaggiato a lungo da giovane.

Non senza emozione, avevo accettato quell’invito per me così prestigioso e avevo chiesto a un’amica di Stoccarda che studiava arte contemporanea, Heike, di accompagnarmi. A sorpresa, lei si dimostrò riluttante, sostenendo – bizzarra idea, frutto della sua insicurezza – che gli artisti tedeschi detestassero gli studenti d’arte contemporanea. La persuasi dicendo che la visita sarebbe stata un breve saluto. Invece, una volta arrivati, Laib e sua moglie Carolyn, felici della visita, ci invitarono a pranzo.

Il luogo era di una bellezza davvero fuori dal comune. La casa, collocata sul versante di una bassa collina, aveva un’impronta modernista che mi ricordava la «Casa sulla cascata» di Frank Lloyd Wright; più in basso c’erano un casolare tradizionale dove vivevano i genitori di lui e, in un fienile ristrutturato, lo studio. Gli spazi interni coincidevano con il senso del suo lavoro artistico: nudi pavimenti di granito, rari mobili, poche e intense opere d’arte: un frammento di calligrafia islamica, un piccolo dipinto su tavola toscano del Trecento, un meraviglioso Kounellis. E poi c’erano grandi vetrate aperte sul paesaggio, che lo rendevano bello e astratto come un paravento giapponese.

Il pranzo (rigorosamente vegetariano): a terra, scalzi, su una stuoia, senza altre posate che il cucchiaio per sorbire una zuppa di pasta, latte e menta. Poi la mia memoria salta a delle arance tagliate a fette e dei pezzi di cioccolato. In mezzo forse c’era qualcos’altro, ma io ero emozionato e l’ho cancellato. Per di più ero teso a evitare le goffaggini di chi mangia in una posizione del tutto insolita. E poi ero imbarazzato dalla mancanza di convivialità della mia amica: palesemente a disagio, parlava a monosillabi. E, dato che in quella casa nessuno fumava, pur essendo una fumatrice accanita non osava accendersi una sigaretta. Di lì a poco le arrivò un altro colpo: la signora raccontava di come fosse dispiaciuta perché la figlia adolescente era sempre vestita di nero in quella casa dove tutto era un inno alla luce e al colore. E la mia amica indossava un abito lungo, ampio e... nero!

Simone Menegoi è nato a Verona nel 1970, vive a Bologna, è critico, curatore e docente d’arte contemporanea. Dal 2018 è direttore artistico di Arte Fiera a Bologna.

Il cioccolato tornò nel pomeriggio insieme al tè, a conclusione del momento più alto di quella giornata: l’artista ci mostrò le sue opere nello studio mentre la luce del giorno pian piano svaniva, fino a quando, per lasciarle vivere ancora qualche istante, accese un’alta e sottile candela di cera candida appoggiandola direttamente sul pavimento. Il tutto, nel più grande silenzio.

«Fermatevi a cena!», esclamarono a un certo punto i padroni di casa. Ma io non volevo abusare della pazienza della mia accompagnatrice. Uscendo, tutto imbevuto della nobiltà del luogo, ero pieno di alti pensieri che spaziavano fra Goethe e Gandhi. Eravamo appena saliti in macchina che Heike, esasperata, sbottò: «Grazie a Dio è finita! Adesso ti porto a Stoccarda, nel quartiere delle prostitute, a mangiare hot dog, fumare e rintronarci di musica techno». Anche per lei, a suo modo, era stata una giornata memorabile...

FOTO V. D’ACCARDI

LA FONTINA

Erbe e fiori alpini le danno un carattere unico. Gustatela così com'è con pane bianco oppure in versione fondente, con pasta e verdure

Pare che il nome derivi da quello di un alpeggio o di un villaggio valdostano, mentre per altri è da ricondurre alla facilità con cui la pasta si scioglie con il calore, rendendo la fontina un ingrediente apprezzato per salse e condimenti. Protetta con la Dop dal 1996, ma prodotta da oltre un migliaio di anni, per il *Wall Street Journal* è tra i 26 formaggi migliori del mondo. Si può fare solo in Valle d'Aosta con il latte delle vacche locali, la pezzata rossa, la pezzata nera e la castana, che nei mesi estivi pascolano nei prati in quota e si nutrono di fieno durante l'inverno. A latte crudo, lavorato subito dopo la mungitura, con una temperatura di cagliata di 48 gradi, è un formaggio con la pasta morbida ed elastica, di colore dal bianco avorio al giallo carico, con occhiatura sparsa e rada. La stagionatura minima parte da 80 giorni. Le forme sono cilindriche e appiattite, con un peso medio di circa 9 chili e una crosta sottile, di colore arancio-marrone. ENRICO SEMPRINI – MAESTRO ASSAGGIATORE ONAF (ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DEGLI ASSAGGIATORI DI FORMAGGIO)

IN DEGUSTAZIONE

Ha profumo e gusto intensi, che rivelano la sua provenienza d'alpeggio, arricchiti da note di burro fuso; con la maturazione si aggiungono gli aromi del miele di acacia e della frutta secca. **IL VINO** Abbinate rossi di medio corpo, preferendo quelli valdostani, per la caratteristica freschezza che solo i vini di montagna hanno: stanno molto bene l'elegante **Pinot Nero** o il fruttato **Gamay**.

FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

CE N'È PER TUTTI

Vegetali, di carne, di pesce: scegliete le vostre polpette preferite e poi aggiungetele alle linguine in un accogliente piatto unico da gustare in famiglia

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **LAURA FORTI**
foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

POLPETTINE VEGETALI

POLPETTINE DI POLLO
ALLA CURCUMA
POLPETTINE DI PESCE

POLPETTINE VEGETALI

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

240 g ceci lessati sgocciolati
100 g cime di rapa
75 g broccolo romanesco a ciuffetti – 50 g 1 carota
aglio – arancia – menta
erba cipollina – prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Pulite le cime di rapa e cuocetele in una padella con un filo di olio e 1 spicchio di aglio schiacciato, per 5-6 minuti, finché non si saranno appassite e asciugate.
Grattugiate i ciuffetti di broccolo, ottenendo un «cuscus» verde.
Pelate la carota e tagliatela a cubettini piccolissimi, quindi mescolateli con il cuscus. Aggiungete anche la scorza grattugiata di ½ arancia. Infine, profumate con un trito di erba cipollina, prezzemolo e menta.
Frullate i ceci con ½ cucchiaio di olio e ½ di succo di arancia, e un pizzico di sale.
Strizzate le cime di rapa da eventuale acqua residua, tritatele, quindi mescolatele con i ceci frullati. Formate con questo composto circa 30-35 polpettine, grandi come olive, e passatele poi nel cuscus di broccolo e carote e servitele.

POLPETTINE DI POLLO ALLA CURCUMA

Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g petto di pollo pulito
1 limone – 1 uovo – 1 albume
curcuma in polvere
pane panko – panna fresca
olio di arachide
sale – pepe

Tagliate il pollo a pezzetti e frullatelo con una presa di sale, 1 uovo, 3 cucchiai di panna, 1 cucchiaio di curcuma in polvere, 1 cucchiaio di succo di limone e la scorza di ½ limone.
Formate con il ricavato circa 30 polpettine grandi come olive. Passatele nell'albume sbattuto, quindi nel pane panko e friggetele in olio ben caldo (180 °C) per 2 minuti, poche alla volta. Scolatele su carta da cucina e servitele.

POLPETTINE DI PESCE

Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

230 g filetti di baccalà già ammollato, puliti
150 g patate
1 uovo
aglio – timo
finocchietto
peperoncino in polvere
farina – pangrattato
latte
olio extravergine di oliva
olio di arachide
sale

Pelate le patate, tagliatele a pezzi e lessatele in acqua per circa 30 minuti.
Scaldate in una padella 1 cucchiaio di olio extravergine con 1 spicchio di aglio, un rametto di timo e un pizzico di peperoncino. Unite il baccalà e fatelo insaporire per qualche secondo.
Bagnatelo con ½ bicchiere di latte. Coprite con un coperchio e cuocete per 10 minuti.
Frullate il baccalà con il suo liquido di cottura e 3 cucchiai di olio.
Schiacciate le patate lessate, insaporitele con un pizzico di sale e mescolatele con il baccalà frullato.
Formate circa 35 polpettine grandi come olive. Passatele nella farina, poi nel tuorlo sbattuto, infine nel pangrattato.
Friggetele nell'olio di arachide ben caldo (180 °C) finché non saranno dorate, per 1-2 minuti. Scolatele su carta da cucina e servitele.

PASTA CON POLPETTINE

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g linguine
2 uova
1 cipollotto – timo
crema di carote
polpettine vegetali
radicchietti
olio extravergine di oliva
sale

Mettete a bollire una casseruola di acqua, salatela e cuocetevi le linguine.
Cuocete anche le uova in acqua bollente per 5-6 minuti.
Sgusciatele facendo attenzione a non romperle.
Scaldate intanto un filo di olio in una padella; rosolatevi il cipollotto pulito e tritato con 2-3 rametti di timo, quindi aggiungete 2 mestoli abbondanti di crema di carote.
Scolate la pasta, tenendo un po' di acqua di cottura.
Saltatela nella crema di carote, aggiungendo acqua di cottura quanta ne serve per ottenere una mantecatura morbida.
Distribuite la pasta nei piatti e completate ciascuno con ½ uovo, le polpettine vegetali e radicchietti.

Per accompagnare

CREMA DI CAROTE

Vegetariana senza glutine

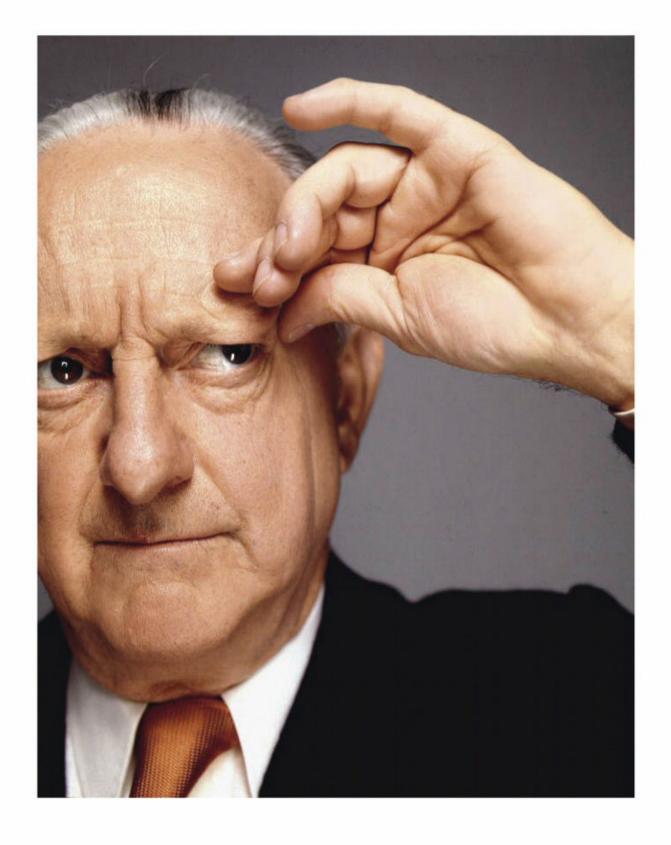
500 g carote biologiche
70 g zenzero fresco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lavate bene le carote, eliminate le estremità e tagliatele a pezzettoni. Lessatele in acqua bollente salata per 25-30 minuti. Grattugiate lo zenzero su un foglio doppio di carta da cucina e strizzatelo per ottenere il succo. Frullate le carote con 1 mestolino della loro acqua di cottura, 2 cucchiai di olio, 2 cucchiai di succo di zenzero, sale e pepe, ottenendo una crema.

ALTRI CONDIMENTI

Abbiamo servito le polpettine con maionese spolverizzata di peperoncino in polvere; un olio extravergine fatto riposare per una notte con 1 cucchiaio di semi di peperoncino; 1 avocado schiacciato con succo di limone, sale e prezzemolo tritato.

RICETTA DI COPERTINA
PASTA CON POLPETTINE

COME IN UN QUADRO

Il carpaccio è il simbolo del mitico Harry's Bar di Venezia. Creato nel 1950 per soddisfare la strana dieta di una cliente, è diventato un successo planetario. Giocato sul contrasto tra il rosso del filetto e il giallo della salsa, i colori preferiti del pittore veneziano da cui prende il nome

di **MARCO BOLASCO**

FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, FOTO **R. LETTIERI, GUIDO HARARI/CONTRASTO**, STYLING **B. PRADA**

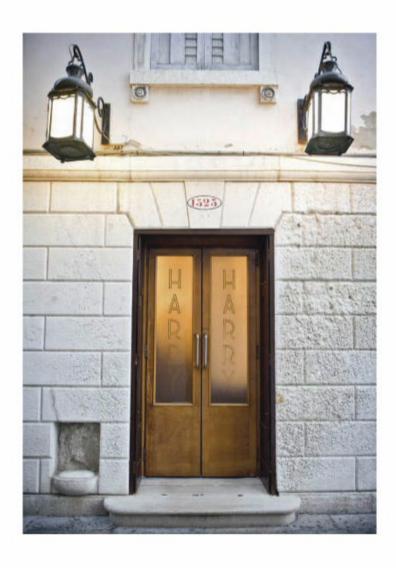
Il carpaccio è un'invenzione di Giuseppe Cipriani (1900-1980), fondatore dell'Harry's Bar, la cui fortuna continua sotto la guida del figlio Arrigo (nella pagina accanto).

Quella del carpaccio è una storia quasi miracolosa, che ancora in pochi conoscono. Tutto nasce in quel dell'Harry's Bar, il localino meraviglioso dietro piazza San Marco, a Venezia, che Ernest Hemingway cita molte volte nel suo romanzo *Di là dal fiume e tra gli alberi*. Un Bar che è molto più di un bar, nato grazie a un prestito che Giuseppe Cipriani, il fondatore, fece ad Harry Pickering, giovane studente americano. Quest'ultimo, per gratitudine, glielo restituì moltiplicato per quattro, consentendo a Cipriani, nel 1931, di aprire questo suo locale, a cui diede il nome dell'amico.

L'Harry's non è stato solo il luogo di straordinari aperitivi e Martini cocktail ma un luogo di incontro che ha riformulato l'idea stessa di ristorante: esclusivo ma semplice – con i suoi scomodi quanto affascinanti tavolini uno vicino all'altro – e una cucina regionale italiana tradizionale senza fronzoli, creando un vero e proprio mito dietro ad alcuni piatti simbolo e ad alcune invenzioni della casa.

Fu uno dei primi ristoranti di livello, in Italia, a proporre ricette tradizionali, provenienti dalla cultura popolare, con orgoglio e stile. Decine di attori e personaggi famosi, nonché una buona parte dell'aristocrazia mondiale in visita a Venezia sono passati da qui a provare, oltre al carpaccio, i tagliolini gratinati, la pasta e fagioli, il baccalà mantecato o per bere un Bellini, anch'esso nato qui. E se lo andate a cercare, il Bar, lo troverete sempre uguale a sé stesso e sempre al suo posto, in Calle Vallaresso, proprio davanti alla fermata del vaporetto (qui a destra, l'ingresso).

La storia del carpaccio è indissolubilmente legata a quella dell'Harry's e nasce quando Giuseppe, padre dell'attuale titolare, Arrigo, decise nel 1950 di accontentare una cliente che aveva chiesto un piatto dietetico. La cliente era una contessa veneziana e la ricetta consisteva in un taglio sottilissimo di carne cruda (filetto o controfiletto) condito con un filo di maionese, insaporita con della salsa Worcester. Quella salsa, poi, venne chiamata «universale». L'architettura del tutto è assolutamente orizzontale, con un reticolo di salsa colorata sulla carne. Un bel piatto da mangiare e da vedere, oltretutto, giocato sui toni del rosso e del giallo. E siccome nella Repubblica di Venezia, quattrocento anni prima, aveva vissuto un pittore di nome Carpaccio (Vittore, detto Vittorio), e questo pittore aveva una passione per i colori suddetti, al piatto venne dato proprio il nome del pittore. Qualcuno sostiene che sia proprio l'olio su tela *La Predica di Santo Stefano* (oggi al Museo del Louvre), ad avere ispirato Cipriani. Resta il fatto che una dieta che impediva il consumo di carne cotta è alla base di un piatto diventato famosissimo: le cose incredibili, talvolta, nascono per caso. Sarà che il piatto ha poi funzionato particolarmente bene negli anni, sarà che i Cipriani hanno fatto un pezzo di storia della cucina italiana, portando in giro per il mondo piatti e stile, tant'è che il carpaccio è diventato quello che è.

Ma se ai tavoli dell'Harry's si sono sedute celebrità da tutto il mondo (e continuano a farlo) per provare la celeberrima preparazione, il vero miracolo è quello che è successo, dal 1950 a oggi, fuori da Venezia. Già, perché i Cipriani sono riusciti a trasformare un piatto in una tecnica: qualsiasi preparazione che preveda un taglio sottile a crudo di pesce e di carne, ma qualche volta anche di verdura e frutta (e, oggi come oggi, anche di preparazioni cotte, si pensi al polpo), in molte parti del mondo, adesso si chiama carpaccio, con la «c» minuscola. Un altro pezzo importante di cultura gastronomica che parla italiano, e che è finito nel lessico culinario di mezzo mondo. ■

CARPACCIO
Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
600 g controfiletto di manzo giovane ben pulito – sale
PER LA SALSA CARPACCIO O UNIVERSALE
250 g maionese fatta in casa
salsa Worcestershire
limone – sale – latte
pepe bianco in grani

PER LA SALSA CARPACCIO O UNIVERSALE
Mescolate la maionese con 1-2 cucchiaini di salsa Worcestershire e 1 cucchiaino di succo di limone appena spremuto. Unite 30-45 ml di latte in modo da ottenere una salsa abbastanza consistente che si possa spalmare con il dorso di un cucchiaio di legno. Correggete il gusto con un po' di sale e di pepe appena macinato e altra salsa Worcestershire oppure con altro succo di limone, a piacere.

PER IL CONTROFILETTO
Assicuratevi che la carne sia priva di grasso, nervetti o cartilagine, ridotta in un tenero cilindro. Fatela raffreddare bene in frigo; poi, con un coltello affilato o, meglio, un'affettatrice, tagliatela in fettine sottilissime. Stendetele nei piatti, salate poco e ponete in frigo per 5 minuti. Appena prima di servire, intingete varie volte un cucchiaio nella salsa e, facendola gocciolare dall'alto, decorate «alla Kandinskij».

Con profumi fragranti che ricordano la salvia e la menta, il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante sono un'ottima scelta per i piatti con fiori, germogli ed erbe aromatiche.

CIN CIN, COME MI PIACI!

Candele accese a riscaldare l'atmosfera, una tovaglia rossa, decorazioni a forma di cuore e un menù stuzzicante, magari un po' afrodisiaco, per festeggiare l'amore. Ma che cosa stappiamo per brindare a San Valentino? L'Asti Spumante e il Moscato d'Asti sembrano fatti apposta per l'occasione: sono leggeri, fragranti e spumeggianti, gioiosi come una storia appena sbocciata. In tavola, sono versatili e si prestano a molteplici abbinamenti. Puntate tutto sull'aperitivo? Lasciatevi sedurre dal contrasto dolce-salato di un calice di Asti Spumante con le ostriche oppure accostate la sua morbidezza a dei bocconcini speziati e piccanti. Preferite imbandire una cena? Provatelo con crostacei e conchiglie. Incontro all'ora della merenda? Stappate un Moscato d'Asti con un vassoio di fragole e di frutta tropicale. Qualunque sia la vostra scelta sarà un successo, perché dentro ogni bottiglia di Asti Spumante e di Moscato d'Asti c'è tutto l'amore dei vignaioli che coltivano un territorio unico. **WWW.ASTIDOCG.IT**

LA VERSIONE
TRADIZIONALE

CIAMBELLA DI SAN BIAGIO

In passato si faceva benedire in chiesa per chiedere protezione contro il mal di gola. Familiare, profumata, è buona con il vin santo o il caffellatte

di LAURA FORTI, ricette JOËLLE NÉDERLANTS, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

È sempre affascinante scoprire i rituali che riguardano la preparazione dei cibi in Italia, quella dei pani e dei dolci in particolare. Questa ciambella è diffusa in tutto l'Abruzzo, grande o piccola, e si prepara per il giorno di San Biagio, il 3 febbraio. Tradizione vuole che questo santo aiuti a proteggere dai malanni della gola, oltre a essere il protettore dei lanai. Durante la sua prigionia (fu rinchiuso dai Romani perché non volle rinnegare la sua fede cristiana) salvò miracolosamente un giovane a cui si era conficcata una lisca in gola. Fu torturato con i pettini di ferro allora utilizzati per cardare la lana, prima di essere decapitato il 3 febbraio del 313 d.C. Le ciambelle, dunque, ricordano il miracolo compiuto da San Biagio e vengono cotte il 2 febbraio, benedette in chiesa e poi mangiate il 3 febbraio, per scongiurare le malattie alla gola, un tempo molto pericolose soprattutto per i bambini.

Nella città dell'Aquila, la ricorrenza, e quindi anche il dolce, ha un valore in più: proprio il 2 febbraio del 1703, infatti, un terremoto distrusse la città. Da allora, la ciambella diventò anche un segno di ringraziamento a San Biagio da parte di tutti gli aquilani che si erano salvati.

La ricetta originaria, un pane comune profumato con i semi di anice, è stata via via arricchita con zucchero e altri ingredienti, fino a diventare il dolce casereccio che gustiamo oggi. Tratto comune a tutte le varianti è rimasto il profumo di anice e la caratteristica forma a ciambella, il cui buco ricorda simbolicamente la gola. Si prepara in grandi formati (un tempo si cuoceva nei forni comuni) ma anche piccoli come i taralli, anch'essi benedetti in chiesa e poi distribuiti a parenti e amici, per ricevere la protezione del santo. La nostra interpretazione propone una versione che mantiene la forma a ciambella e il profumo di anice, ma sostituisce il latte con il latte di riso e il burro con l'olio di girasole. Anche la crema che proponiamo in abbinamento è preparata con latte di riso ed è completata con amarene sciroppate, che sostituiscono le ciliegie candite della tradizione. ■

LA VERSIONE TRADIZIONALE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

- 550 g **farina 1**
- 220 g **zucchero semolato**
- 110 g **burro** – 50 g **latte**
- 30 g **liquore di anice**
- 16 g **lievito in polvere per dolci**
- 3 **uova** – 1 **limone**
- 1 **baccello di vaniglia** – **sale**

PER LA COPERTURA

- 12 **ciliegie candite**
- 1 **tuorlo** – **miele** – **latte**
- **granella di zucchero**

Montate il burro con lo zucchero, quindi incorporate 1 uovo alla volta e il latte, sempre mescolando. Unite anche il liquore, la scorza grattugiata del limone, i semi del baccello di vaniglia e un pizzico di sale.
Mescolate a parte il lievito con la farina setacciata, quindi aggiungetela al composto in lavorazione e amalgamate tutto fino a ottenere un impasto piuttosto consistente. Trasferitelo su un piano infarinato e modellatelo a forma di salame, rifilate le estremità per rendere la saldatura omogenea, quindi chiudetelo a ciambella. Potete posarla direttamente su una placca foderata con carta da forno oppure accomodarla in uno stampo unto di olio, in modo che in cottura cresca senza adagiarsi.
Mescolate il tuorlo con 1 cucchiaio di miele e 1 cucchiaio di latte e spennellate con questa miscela la superficie del dolce.
Completate con granella di zucchero e le ciliegie candite.
Infornate la ciambella a 170 °C per 45-50 minuti. Verificate la cottura inserendo al centro uno stecchino, che dovrà uscire asciutto.
Servitela con caffellatte, accompagnandola a piacere con confetture.

LA VERSIONE MODERNA

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana senza latte

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA CREMA

- 200 g **latte di riso**
- 50 g **miele di acacia**
- 20 g **amido di riso**
- 10 g **liquore di anice**
- 2 **tuorli** – ½ **limone**

PER LE CIAMBELLINE

- 250 g **farina più un po'**
- 100 g **zucchero di canna**
- 50 g **olio di girasole più un po'**
- 30 g **latte di riso**
- 15 g **liquore di anice**
- 8 g **lievito in polvere per dolci**
- 2 **uova** – ½ **limone**
- ½ **baccello di vaniglia**
- **granella di zucchero**
- **amarene sciroppate**

PER LA CREMA

Mescolate i tuorli con il miele, il liquore di anice, l'amido, la scorza del limone a strisce e il latte di riso. Scaldate tutto mescolando finché non si addensa in una crema. Eliminate le scorze, coprite e fate raffreddare.

PER LE CIAMBELLINE

Montate le uova con lo zucchero di canna, ottenendo un composto spumoso e chiaro. Versatevi l'olio a filo, continuando a montare, poi il latte di riso e il liquore, infine la scorza grattugiata del limone e i semi della vaniglia.
Mescolate a parte la farina con il lievito. Aggiungeteli, setacciandoli, al composto in lavorazione e amalgamate.
Raccogliete l'impasto in una tasca da pasticciere.
Ungete con un filo di olio e infarinate 6 stampini da ciambelline (ø 8 cm) e versatevi il composto, riempiendoli poco oltre la metà dell'altezza.
Cospargete con granella di zucchero e infornate le ciambelle a 170 °C per 20 minuti circa.
Sfornate e lasciate raffreddare, quindi servite con la crema e completate con amarene sciroppate.

TERRITORIO
E TRADIZIONE

Carlo Attilio Santi fondò la cantina che porta il suo cognome nel 1843, a Illasi, nell'estremità orientale della Valpolicella. I vini della Cantina Santi sono frutto di una profonda conoscenza del territorio, del rispetto dei metodi tradizionali di produzione e dell'esperienza enologica; sono in grado di esprimere la straordinaria ricchezza e versatilità delle uve autoctone con uno stile classico ma sempre attuale e sono riconoscibili per il carattere distintivo e la qualità. L'enologo Cristian Ridolfi riserva grande attenzione alla regina delle uve rosse veronesi, la corvina, che dà vita al Valpolicella, al Valpolicella Superiore e Ripasso e all'iconico Amarone, ottenuto dall'appassimento delle uve e con una sapiente arte di affinamento di alcuni anni in botti di legno di rovere, di acacia, di castagno e di ciliegio che ne enfatizzano i profumi tipici. Soave, Bardolino e Lugana sono i vini delle altre celebri denominazioni veronesi, che Santi vinifica nelle proprie cantine. **WWW.CANTINASANTI.IT**

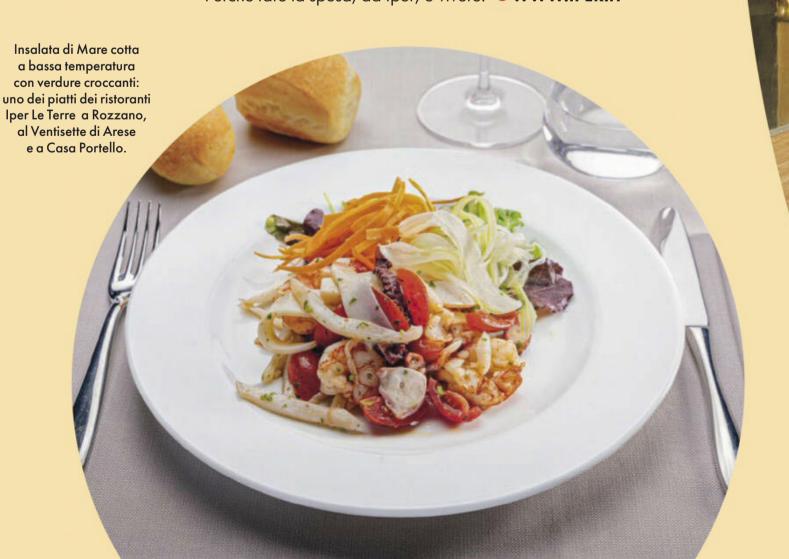
Il Lugana Folàr è un bianco fragrante e morbido, che si abbina ai piatti di pesce, come le capesante al forno, gli spaghetti con le vongole e il branzino al sale. L'Amarone della Valpolicella Classico Santico è un rosso corposo e vellutato da stappare con le lasagne, la pasta al ragù e le grigliate di carne. A destra, uno scorcio della bottaia.

PER IPER LA GRANDE I

DAL CARRELLO ALLA TAVOLA

Pranzo o cena? Negli ipermercati Iper La grande i la qualità è accessibile a tutti, dal carrello alla tavola. Il gruppo 100% italiano alla fine degli anni Novanta ha inaugurato per primo la produzione "a vista" nei reparti, davanti agli occhi dei clienti. Dieci anni fa l'idea di valorizzare le materie prime di eccellenza in vendita fra gli scaffali anche con l'apertura del primo ristorante interno ad un ipermercato: nasceva la braceria Musi Lunghi a Iper Lonato, ma oramai sono ben sei i punti vendita Iper che vantano locali moderni, concept innovativi e la collaborazione con partner prestigiosi come ALMA – La scuola internazionale di cucina italiana, e gli architetti Michele De Lucchi e Alessandro Ghiringhelli. Oggi Musi Lunghi è anche da Iper Seriate, e ci sono la Corte di Monza Maestoso con forno a legna e cucina a vista; La Veranda da Iper Lonato con la sua carta dei cocktails; Casa Portello da Iper Portello dove si pranza nel dehor; Le Terre dedicato ai piatti della tradizione da Iper Rozzano e Ventisette da Iper Arese, con una carta dei vini di oltre 120 etichette. Perché fare la spesa, da Iper, è vivere. ● **WWW.IPER.IT**

Insalata di Mare cotta a bassa temperatura con verdure croccanti: uno dei piatti dei ristoranti Iper Le Terre a Rozzano, al Ventisette di Arese e a Casa Portello.

ventisette
27
vino e cucina
ventisette
vino e cucina
WINE RESTAURANT
iPER
La grande i

L'ABBRACCIO DEI SEMI

Federico Chierico è il creatore di Paysage à Manger, un progetto per la produzione di varietà antiche di patate in Valle d'Aosta. Ma è anche un uomo innamorato, che rinnova ogni giorno il suo legame profondo con la terra

di LAURA FORTI, foto LETIZIA CIGLIUTTI

«È il mio demone, il mio destino, la mia vocazione: io devo vivere con le mani nella terra». Così si racconta Federico, giovane e appassionato coltivatore (ma anche imprenditore, ricercatore e comunicatore) di speciali varietà di patate, sopra i mille metri. «Non l'ho capito subito, però. Fin da bambino, sapevo di amare la montagna, l'armonia delle sue forme, ma mi sono lasciato condizionare dalle convinzioni dei miei concittadini biellesi: loro pensano che la montagna sia uno svago, e che la vera vita si svolga in città. Così ho studiato fisioterapia e ho trovato un impiego nel settore. Ma non ero contento. Mi sono licenziato e ho ricominciato a studiare: mi sono laureato in Scienza e cultura delle Alpi, e mi sono trasferito in Valle d'Aosta. Come primo impiego, ho gestito un Parco naturale per quattro anni, durante i quali ho vissuto con mia moglie in una casetta del Settecento, qui in montagna. E ho cominciato a coltivare un piccolo campo, per mangiare la nostra verdura. Mi è piaciuto così tanto che ho deciso di farne un mestiere».

Il progetto prende forma

Nasce così, nel 2014, Paysage à Manger: con meno di mezzo ettaro a Fontainemore, piccolo comune nella valle del Lys, Federico ha iniziato a produrre patate rare e dimenticate, insieme ad alcuni soci che si sono lanciati con lui nell'impresa, senza abbandonare le proprie attività. Il progetto è cresciuto velocemente, con alcune importanti tappe: la creazione di un orto di quattromila ettari a Gressoney; la ridefinizione della società, con l'ingresso di Federico Rial e l'uscita dei primi soci; l'esperienza con ReStartAlp, un campus per l'avvio e il finanziamento di imprese di montagna, che ha dato una bella spinta imprenditoriale alla società; la collaborazione con ProSpecieRara, la fondazione svizzera che da quarant'anni tutela la biodiversità culturale e genetica di piante e animali. Proprio in seguito a quest'ultima collaborazione, inizia il capitolo Walser Kartoffeln, dedicato alla produzione di varietà coltivate dall'antica comunità Walser, che si stabilì sulle Alpi tra l'XI e il XII secolo e ne domò le terre nonostante le difficili condizioni climatiche.

Un impegno costante

Oggi l'orto è a regime, con centoventi tipi di ortaggi e piccoli frutti, e una sessantina di tipi di patate su quindicimila metri quadrati di terreno. Non senza fatica, perché a queste altitudini, tra i 900 e i 1800 metri, ci sono «nove mesi d'inverno e tre mesi d'inferno», spiega Federico. «Tra giugno e agosto, si devono completare i lavori in campagna, tutto il resto è gelo». Anche se Federico si definisce «un freddista», un amante del clima alpino, quando il termometro scende sotto lo zero – e a queste altitudini succede già in settembre –, la vita nei campi si addormenta. Il lavoro però non si ferma: in inverno, ci si occupa della vendita delle patate e della selezione dei semi; inoltre c'è un altrettanto importante impegno di comunicazione e dialogo. «Fare rete è essenziale», continua. «Perciò ci confrontiamo continuamente con altri produttori, con ricercatori e università e anche con gli chef che sperimentano le nostre patate antiche in cucina. Grazie alla collaborazione con i ristoratori siamo riusciti a definire meglio le caratteristiche di ogni varietà, a suddividerle in categorie gastronomiche e a predisporre una scheda dettagliata per ognuna (*si trovano tutte sul sito paysageamanger.it*, ndr). Inoltre, partecipiamo a mercati e fiere, per avvicinare i consumatori alla nostra filosofia».

La memoria, le radici

Un impegno, quello di Paysage à Manger, che non si limita alla coltivazione, nonostante la parte agricola sia decisamente preponderante e condotta con l'ausilio di pochissime macchine.

Ciò che motiva Federico è soprattutto l'esigenza di riappropriarsi della cultura alimentare e agricola nel suo insieme: «Siamo abituati a pensare che nel mondo rurale, quasi estinto dal 1950, si desse valore al cibo perché era scarso. È una visione riduttiva e consumistica, tipica della seconda metà del Novecento. Invece, il suo valore dipendeva dal potente legame simbolico con le proprie radici e con la memoria. A me non interessa che ci sia un grano piemontese o un orzo altoatesino conservati in una banca dei semi, da qualche parte sotto terra. Sì, certo, è una forma di protezione genetica; io però voglio che questi prodotti tornino nei nostri piatti e nella nostra quotidianità, con tutta la loro forza simbolica.

Quando ho cominciato questa ricerca, sono andato a trovare una signora che aveva degli strani fagioli viola e delle pere mai viste. L'ho tempestata di domande e lei, non senza una certa reticenza, mi ha raccontato cosa rappresentavano. Così ho capito che una volta le varietà erano una questione di famiglia, e che aprire il cassetto dei semi era un po' come aprire quello della biancheria intima. Addirittura i semi venivano tramandati di madre in figlia nel corredo di nozze, un lascito che consentiva di vivere nelle braccia di chi ti aveva preceduto, e di tramandare lo stesso abbraccio ai figli. Oggi, in confronto, siamo molto più soli. E quando ci mettiamo in bocca un sedano o una patata, siamo anni luce distanti da quel cibo. Ecco che cosa voglio fare: riattaccare i fili con la terra, per recuperare questo rapporto perduto con i suoi frutti». ■

Uno dei terreni di Paysage à manger, coltivato a orto. Nella foto in apertura, Federico Chierico con alcune varietà di patate.

LA VITA È BELLA

Lo sa bene Licia Fertz che, a novantun anni, l'assapora «senza pensieri». Complici un nipote-amico e molti, molti follower, crostoli e meditazione

di SARA TIENI, foto GIOVANNA DI LISCIANDRO

CROSTOLI BIEE
3 UOVA INTERE
105 GR. BURRO FUSO

«Non mi dare del lei, eh? Mica ho duecento anni!». Se la ride e mi ammonisce Licia Fertz dopo il mio troppo, a suo avviso, rispettoso esordio dell'intervista. Questa signora triestina – ma definirla ragazza sarebbe più appropriato – di anni ne ha quasi 92 ed è l'influencer più anziana d'Italia. Nel suo profilo Instagram (131mila follower), pieno di foto autoironiche e di look coloratissimi, si definisce «accidentalmente modella âgée e influencer, nonché una "mula triestina" dal 1930».

Una storia che va ben oltre ai cambi di look e alle chiacchiere con la sua community, che condivide nel seguitissimo blog *buongiornononna.it* aperto insieme con il nipote Emanuele Usai, detto Elo, con cui vive a Viterbo. Con lui ha scritto anche un libro-manifesto, *Non c'è tempo per essere tristi* (De Agostini). «Il nostro sogno», spiegano, «è rendere la vecchiaia migliore a tanti anziani di oggi e di domani e a chi se ne prende cura».

Una missione che sembra in realtà aver accompagnato Licia per tutta la vita: ex infermiera, ha cresciuto il nipote dopo la morte prematura della figlia «sempre con il sorriso». Qualcosa si è rotto però qualche anno fa, alla scomparsa del marito Aldo. «Mi sentivo inutile, sono caduta in depressione: Elo mi ha salvata. Come? Iniziando a chiedermi di accompagnarlo a fare shopping, in pizzeria: ovunque! La scusa era che aveva bisogno di me. Poi un giorno, durante una festa, mi ha scattato una foto e l'ha messa sui social. Io non sapevo neanche cosa fossero, si figuri. Sono stata inondata di affetto ed è iniziata una terza vita, anche troppo brillante, tanto che talvolta mi chiedo: non starò esagerando?».

Intanto in casa friggono i crostoli, che lei prepara con il rum, alla maniera triestina, «quello buono però, che è il segreto della ricetta; a me piace farli tutto l'anno, non solo a Carnevale». Dispensatrice di buonumore, la mattina inizia la giornata con la meditazione. Poi via, si parte, senza fare programmi perché il segreto è «vivere il momento», ma sognando un viaggio a Ibiza, che la pandemia ha «solo rimandato». «Vivo senza pensieri. Mi godo solo ciò che mi piace». L'orto, per esempio, che Elo le allestisce nel giardino di casa «come lo vuole lei, piccolo e fatto all'antica, seguendo in tutto la natura». ■

Sopra, Licia mentre prepara i suoi famosi crostoli al rum. Sotto, ricordi di viaggio e foto di famiglia. Nella pagina accanto, Licia con l'amato nipote Emanuele, detto Elo, con cui vive a Viterbo.

Crostoli al rum

Lavorate, in una ciotola, le uova con lo zucchero, unite quindi il rum, l'aroma di limone, un pizzico di sale e mescolate ancora per un po'. Versatevi poi il burro, fuso dolcemente, e poi incorporate, poca alla volta, la farina mescolata con il lievito, finché il composto «ne prende», cioè fino a quando non otterrete un panetto morbido ma compatto. Stendete la pasta con il matterello o con la macchina, quindi ritagliatela a strisce con la rotella ondulata. Friggetele in abbondante olio di arachide. Spolverizzate con zucchero a velo e servite.

Che cosa serve 100 g di burro, 4 uova, 4 cucchiai di zucchero semolato, 4 cucchiai di rum, 10 gocce di aroma di limone, ½ cucchiaino di lievito per dolci, farina 00 q.b., olio di arachide, zucchero a velo, sale

PER GRANA PADANO

RISERVA SPECIALE

SOLO DOPO UN AFFINAMENTO DI OLTRE VENTI MESI, IL GRANA PADANO MERITA UN ULTERIORE MARCHIO A FUOCO, «IL RISERVA»

Trentino

Il Grana Padano è prodotto in cinque regioni italiane: anche se i processi di lavorazione sono identici e tutti i produttori devono rispettare lo stesso disciplinare, con un territorio così vasto le caratteristiche di tipicità variano da zona a zona, a seconda delle condizioni ambientali, del tipo di alimentazione delle vacche, delle razze bovine e del grado di stagionatura. Il territorio del Trentino ha un'altitudine media piuttosto elevata, ma non presenta il clima rigido proprio di altre aree alpine. Le sue peculiarità sono l'assenza di nebbia, la bassa umidità e l'aria asciutta. La provincia è ricca di pascoli collinari e montani, con prati stabili e colture spontanee di graminacee che caratterizzano le produzioni di foraggio.

SERVITELO COSÌ Preparate un condimento tritando una decina di fili di erba cipollina e mescolandoli con 150 g di yogurt bianco intero, 1 cucchiaio abbondante di aceto di mele, 1 cucchiaio di miele e 30 g di olio extravergine di oliva delicato. Regolate di sale e di pepe e servite la salsa con Grana Padano Riserva Oltre 20 mesi completando con foglie di radicchio tardivo, chips di mele essiccate, fettine di speck, bretzel. Abbinate un vino bianco fermo come uno Chardonnay del Trentino o un Prosecco Rosé. Il Grana Padano Riserva Oltre 20 mesi ha un sapore ricco e deciso, con aromi che ricordano il burro, il fieno e la frutta secca. Tiratelo fuori dal frigorifero un paio di ore prima di gustarlo: solo così potrete apprezzare al meglio tutto le sue sfumature di sapore.

IN TAVOLA IN 9 MOSSE

Scopri i primi passaggi sul numero di gennaio.

4. La massa caseosa rassodata viene divisa con un coltello in due parti uguali, dette forme gemelle.

5. Ogni forma è avvolta in un telo di lino, estratta dalla caldaia, posta sullo spersore e racchiusa in una fascera.

6. Dopo circa dodici ore dalla messa in forma, tra la fascera e la parte laterale della forma, detta scalzo, viene inserita la fascera marchiante che porta in rilievo i marchi di origine: il quadrifoglio, con impresso il numero di matricola del caseificio, la sigla della provincia, il mese e l'anno di produzione e le piccole losanghe romboidali tratteggiate che riportano all'interno, alternativamente, le parole Grana e Padano.

Scopri i passaggi successivi sul numero di marzo.

4

5

6

Veneto

Il territorio della regione alterna zone montane con un clima rigido e temperature che in inverno scendono anche di molto sotto lo zero, a zone miti della fascia pedemontana, esposta a Sud e protetta a Nord dalla catena delle Prealpi. Il clima in pianura è più mite rispetto ad altre aree della Pianura Padana, poiché risente, anche se marginalmente, dell'azione mitigatrice del Mar Adriatico. La principale caratteristica che accomuna tutta la regione è la forte escursione termica tra il giorno e la notte. Come il Trentino, il Veneto è ricco di pascoli collinari e montani. ● **WWW.GRANAPADANO.IT**

IL CIBO NELL'ARTE

Piatti ispirati a nature morte e scene di genere che rappresentano il mondo della tavola dall'antichità a oggi

ricerca iconografica e commenti alle opere **FABIANA MENDIA**
ricette **ILARIA CASTELLI, EMANUELE FRIGERIO, JOËLLE NÉDERLANTS**
carta degli abbinamenti **VALENTINA VERCELLI**
testi **LAURA FORTI, FEDERICA SOLERA**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **BEATRICE PRADA**

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 127**

ANTIPASTI

SFORMATINO DI CAVOLO NERO CON SALSA DI GORGONZOLA

FOTO AG. MONDADORI PORTFOLIO, AG. GETTY IMAGES

GAMBERI AL MIELE E PAN DI SPEZIE ABBRUSTOLITO

A cura di

Fabiana Mendia Storica dell'arte, giornalista, docente, ha fondato ARTEINDIRETTA nel 2001, e cura i progetti «Oltre la mostra» e «Il Bello del Gusto». Ha scritto *Il gusto di raccontare nei dipinti, sulle tavole e nelle cucine*. Ha collaborato con Museo Archeologico di Napoli, Museo di Capodimonte, Zètema Progetto Cultura. *arteindiretta.it*

I NOSTRI CUOCHI

EMANUELE FRIGERIO
Pasticciere di professione, per lui ogni spunto è utile per trasformare i classici con fantasia, come ha fatto con la millefoglie di pasta cantucci. La tagliata ispirata al dipinto *La piccola macelleria* di Carracci, però, svela la sua insospettabile anima da «grigliatore».

JOËLLE NÉDERLANTS
La nostra cuoca e pasticciera ha un occhio molto sensibile alla bellezza di arte e design: spesso, idee di nuovi piatti, specie di dolci, le vengono ammirando colori e forme di oggetti o dipinti. I piccoli pasticci ripieni di agnello trasmettono la stessa atmosfera raccolta e semplice dell'affresco La bottega del fornaio.

ILARIA CASTELLI
La cucina è la sua nuova vita, piena di entusiasmo, dopo quindici anni di lavoro come consulente finanziario. È chef a domicilio, tiene corsi di cucina e organizza cene personalizzate nel suo laboratorio milanese Chef and the City, perciò è abituata a interpretare i temi più diversi. Provate la sua versione della polenta con le alici, ispirata al dipinto di Pietro Longhi.

SFORMATINO DI CAVOLO NERO CON SALSA DI GORGONZOLA

GORGONZOLA, GROVIERA E PANI SUL TAVOLO
Cesare Tallone, olio su tela, 1887

Il coltello appoggiato sul tavolo, sotto la carta che avvolgeva il gambetto di prosciutto, suggerisce uno spuntino veloce ma dal sapore intenso. Nella tela primeggiano i due formaggi stagionati, osservati da vicino e disposti su un piano appena inclinato, pronti per essere assaporati con i panini fragranti. La luce assume quasi il ruolo di materiale plasticamente modellabile, alcuni oggetti la riflettono, altri l'assorbono, con ingrandimenti e rimpicciolimenti che creano un'affascinante dinamica delle dimensioni. Descrizione felice di quotidianità, ricerca della genuinità spontanea dei sapori.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 350 g **formaggio Gruyère Dop**
- 200 g **patata**
- 190 g **cavolo nero**
- 100 g **Gorgonzola Dop**
- 50 g **panna fresca**
- 8 **fettine di pane**
- **sale**

Lessate la patata per 40 minuti.
Mondate il cavolo nero e sbollentatelo in acqua bollente salata per 1 minuto; passatelo in acqua fredda, quindi scolatelo.
Tagliate il gruyère in fette spesse circa ½ cm, poi in 12 dischetti dello stesso diametro degli stampi (circa 5-6 cm).
Pelate la patata e tagliate anch'essa in 8 fette spesse ½ cm.
Foderate 4 stampi (vanno bene anche quelli usa e getta) con le foglie di cavolo nero lasciandole debordare; tenete la parte esterna della foglia rivolta verso lo stampo.
Farcite ogni stampo alternando 3 dischi di gruyère e 2 di patate, cominciando dal formaggio.
Rimboccate i lembi di cavolo nero sopra il ripieno e infornate gli stampini a 180 °C per circa 15 minuti, finché il formaggio non si sarà sciolto.
Tostate intanto le fettine di pane nel forno o in padella.
Preparate la salsa: fondete il gorgonzola in un pentolino con la panna.
Liberate gli sformatini dagli stampi e serviteli accompagnandoli con i crostini e la salsa al gorgonzola.

GAMBERI AL MIELE E PAN DI SPEZIE ABBRUSTOLITO

LA SCOPERTA DEL MIELE – Piero di Cosimo, olio su tela, 1505-1510 circa

Uno sciame di api, attratto dall'assordante baccano prodotto da satiri e menadi, insedia il proprio alveare in un grande tronco cavo e antropizzato. La scoperta del nettare degli dei simboleggia quella del piacere e rappresenta un episodio chiave della civilizzazione e del senso primordiale del cosmo. L'ispirazione dell'artista toscano è nei *Fasti* di Ovidio e il miele, trasparente e dorato al contempo, allude alla dolcezza amorosa e alla ricerca dei piaceri carnali. Ecco l'interpretazione delle insidie dell'amore di un pittore ribelle e sempre in fuga dal proprio tempo.

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
più 40 minuti di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 250 g **code di gambero pulite**
- 50 g **3 fette di pan di spezie**
- 1 **scalogno di media grandezza (40 g circa)**
- 1 **lime**
- **zenzero fresco**
- **peperoncino fresco**
- **semi di sesamo bianco**
- **vino bianco secco**
- **miele (millefiori o acacia)**
- **olio extravergine di oliva**
- **misticanza**
- **sale**

Preparate la marinata: grattugiate 50 g di zenzero fresco in una →

FOTO AG. SCALARCHIVES

PICCOLI PASTICCI RIPIENI DI AGNELLO

ciotola abbastanza capiente. Unite 2 cucchiai di miele, 10 g di sesamo, lo scalogno tagliato a fettine sottili, 1 peperoncino sminuzzato e privato dei semi, un pizzico di sale, il succo di ½ lime e 30 g di vino bianco secco.
Mescolate bene le code di gambero con la marinata per insaporirle in modo uniforme; coprite la ciotola con la pellicola e lasciate riposare per 40 minuti a temperatura ambiente.

PER IL PAN DI SPEZIE

Frullate o sbriciolate il pan di spezie (se prediligete sapori meno dolci potete usare un altro pane; un'ottima alternativa è quello di segale, che contrasterà il sapore speziato dolce-acido della marinata).
Abbrustolite le briciole in una padella calda a secco, a fuoco medio basso, oppure in forno in una teglia coperta di carta forno a 150 °C per 15 minuti. Una volta freddo risulterà croccante.
Saltate, in ultimo, i gamberi nella stessa padella, ben calda, con tutta la marinata, per 2-3 minuti.
Serviteli caldi o tiepidi cosparsi con le briciole croccanti di pan di spezie e completati con la misticanza condita con un filo di olio e sale. Sono buoni anche il giorno dopo, da servire come stuzzichino a temperatura ambiente.

PICCOLI PASTICCI RIPIENI DI AGNELLO

LA BOTTEGA DEL FORNAIO
Maestro Colin (attribuito), affresco, 1499-1503 circa
Il ciclo affrescato nelle lunette del Castello di Issogne, in Valle d'Aosta, mette in evidenza la laboriosità del borgo con scene ricche di dettagli sulle consuetudini della vita medievale. Con gusto naturalistico tardogotico, l'artista raffigura l'interno di una panetteria e la preparazione delle talemose, pasticci a base di formaggio, fave e tante uova, come da ricetta del cuoco francese Taillevent. Il garzone stende la pasta mentre al maestro fornaio, riconoscibile per l'abito elegante, spetta il compito di infornare. La perfetta doratura della crosta non è un esercizio derogabile.

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 2 ore circa più 30 minuti di riposo

Il condimento agrodolce di arancia e aceto rinfresca e attenua molto l'intensità dell'agnello e invoglia l'assaggio

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA
- **400 g semola rimacinata di grano duro**
- **95 g olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER IL RIPIENO
- **500 g polpa di agnello ben pulita (da coscia o costolette)**
- **80 g datteri disidratati**
- **40 g mandorle con la pelle**
- **1 cipolla dorata grande**
- **1 arancia media**
- **timo – menta**
- **olio extravergine di oliva**
- **aceto di vino bianco**
- **semi di coriandolo**
- **sale**
- **pepe**

PER LA PASTA

Impastate la semola con l'olio e una presa di sale (in alternativa, per una maggiore friabilità e un sapore più rustico, potete sostituire 80 g di olio con altrettanto strutto); quindi aggiungete, in tre tempi, circa 200 g di acqua a temperatura ambiente.
Amalgamate bene fino a ottenere un impasto omogeneo; avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

PER IL RIPIENO

Sminuzzate a piccoli tocchetti regolari la polpa di agnello.
Snocciolate i datteri e sminuzzateli.
Tritate la cipolla finemente e le mandorle molto grossolane.
Scaldate 2-3 cucchiai di olio in una padella e cuocetevi la cipolla finché non sarà leggermente dorata; aggiungete la carne e rosolatela a fuoco molto vivo. Sfumate con il succo dell'arancia e 1 cucchiaio di aceto. Unite infine le mandorle, i datteri, le foglie di 2 rametti di timo, 5 foglie di menta sminuzzate, 1 cucchiaino di semi di coriandolo polverizzati.
Cuocete sempre a fiamma viva finché tutto il succo non si sarà asciugato, per non più di 10 minuti, infine salate e pepate. Lasciate raffreddare il ripieno.

PER I PASTICCI

Stendete la pasta su un piano leggermente infarinato ottenendo una sfoglia di circa 3 mm di spessore. Ricavate 6 dischi di pasta di 15 cm di diametro e altri 6 leggermente più piccoli di circa 12 cm.
Foderate 6 stampi (ø 10-15 cm) con i dischi di pasta più grandi, quindi riempite con il ripieno ormai freddo e coprite con i dischi di pasta più piccoli. Sigillate i due dischi e rifilate la pasta in eccesso. Potete anche formare dei bordi decorati a piacere.
Cuocete i piccoli pasticci in forno a 180 °C per 40-45 minuti. Serviteli caldi o tiepidi, da soli oppure accompagnati da un'insalata di radicchio tardivo oppure da catalogna ripassata in padella.

L'IDEA IN PIÙ

Per dare al gusto maggiore mordente, potete aggiungere al ripieno 1-2 cucchiai di pecorino grattugiato e/o poca scorza di arancia grattugiata, aumentando un po' il timo e la menta. Questi pasticci si mantengono per due o tre giorni in frigorifero; riscaldateli in forno prima di metterli in tavola.

Sformatino di cavolo nero *pag. 48*
Gamberi marinati *pag. 48*

Va bene un bianco d'annata, dal sapore **minerale** e fruttato. Il **Lugana** Molin 2020 di Ca' Maiol ha la giusta struttura per lo sformatino, ma anche freschezza e leggiadria adatte ai gamberi marinati. ***14 euro**, camaiol.it*

Piccoli pasticci di agnello *pag. 50*

Accostate un rosso **morbido** e intensamente fruttato, come il **Valpolicella Ripasso Classico Superiore** Le Poiane 2018 di Bolla, che profuma di frutti neri, ciliegie e spezie. Servitelo leggermente fresco (sui 15 °C). ***13 euro**, gruppoitalianovini.it*

FOTO **AG. SUPERSTOCK**

PRIMI

LINGUINE CON BOTTARGA E NOCCIOLE

TORTELLI DI LENTICCHIE ROSSE, COTECHINO E RICOTTA

LINGUINE CON BOTTARGA E NOCCIOLE

VUCCIRIA
Renato Guttuso, olio su tela, 1974

Seguendo la ragazza dai capelli neri fasciata nel suo abito bianco si entra nell'ambiente vorticoso e chiassoso dello storico mercato palermitano. Guttuso, in questo dipinto-manifesto, ci presenta in una visione sintetica l'omaggio emblematico alla sua terra, ai suoi colori e ai suoi sapori. Circa ottanta alimenti diversi, un'incredibile varietà culinaria, un'orgia cromatica stimolano forti dissonanze sensoriali. Le possibilità evocative rilevano regioni nascoste, la natura magica delle singole cose sfiora con discrezione forme metaforiche e poetiche del quotidiano.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 25 minuti

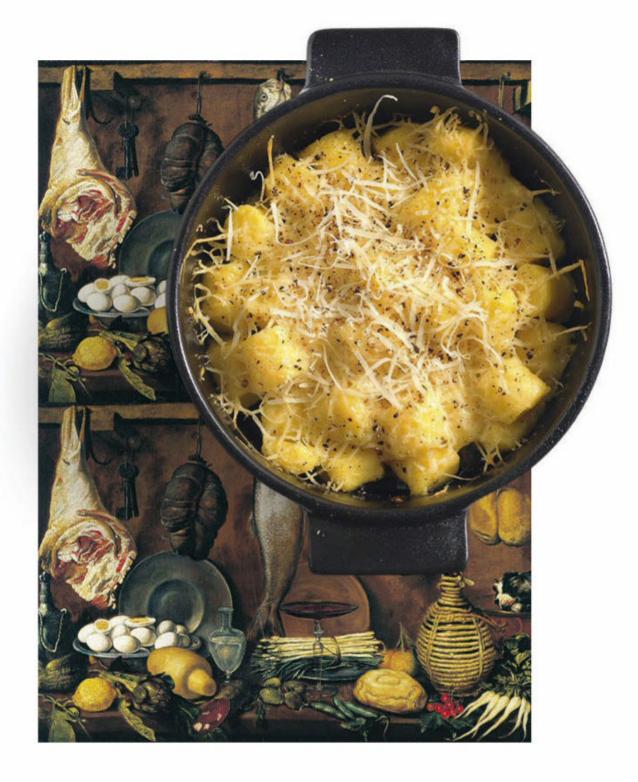
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g linguine
80 g nocciole
30 g burro
30 g olio extravergine di oliva
2 foglie di salvia
1 baffo di bottarga di muggine
arancia – sale

Portate a bollore una casseruola di acqua, salatela e lessatevi le linguine.
Rosolate intanto le nocciole spezzettate in una padella con il burro, l'olio e la salvia per 2-3 minuti, finché il burro non sarà biondo.
Scolate la pasta e saltatela nella padella con le nocciole.
Servitela nei piatti, completandola all'ultimo con la bottarga a fettine e scorza di arancia grattugiata.

TORTELLI DI LENTICCHIE ROSSE, COTECHINO E RICOTTA

I MANGIATORI DI RICOTTA
Vincenzo Campi, olio su tela, 1580 circa

Gola, piacere, sazietà. Vizio, peccato e sfrenata gioia. Campi raffigura la vita popolare e contadina, carica di tensione erotica e di umori carnevaleschi, in una descrizione affettuosa e compiaciuta che trae origine nella Commedia dell'Arte e nelle *Facetie ridicole* del Ruzante. I personaggi impugnano con una gestualità esibita cucchiai e mestoli, attrezzi necessari per assaporare la ricotta, formaggio fresco che nel XVI secolo era considerato una prelibatezza da nobili. La narrativa irriverente rende giustizia al gran gusto con cui i quattro villani approcciano il cibo per loro proibito.

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora circa più 45 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA
150 g semola rimacinata di grano duro
75 g farina 00
75 g farina di lenticchie rosse
3 uova

PER IL RIPIENO
250 g ricotta
150 g cotechino cotto
noce moscata – cannella
sale

PER COMPLETARE
150 g cotechino cotto
100 g porro mondato
60 g burro
salvia fresca – ricotta
vino bianco
sale – pepe

PER LA PASTA
Impastate le farine e la semola con le uova lavorandole per qualche minuto finché non avrete ottenuto una pasta soda e uniforme.
Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti.
PER IL RIPIENO
Scolate bene la ricotta dall'eccesso di liquido lasciandola su carta assorbente per 15 minuti a temperatura ambiente.
Frullate il cotechino, amalgamatelo con la ricotta e insaporite →

GNOCCHI SOFFIATI GRATINATI AL PROVOLONE

FOTO AG. SCALARCHIVES

con ½ cucchiaino di noce moscata, ½ di cannella e un pizzico di sale.

PER I TORTELLI

Stendete la pasta in una sfoglia dello spessore di 2 mm e ricavate 30-36 quadrati di 6x6 cm. Farciteli con 1 cucchiaino di ripieno (10 g circa).
Inumidite due lati del quadrato con un dito bagnato e sigillate i bordi chiudendo a triangolo. Unite poi i due estremi alla base del triangolo ottenendo la classica forma di tortello.

PER IL CONDIMENTO E IL SERVIZIO

Frullate gli altri 150 g di cotechino. Abbrustolite il composto ottenuto in una padella calda a fuoco vivo, mescolando continuamente per non farlo bruciare o attaccare, sgranandolo per formare delle briciole.
Tagliate il porro a rondelle sottili.
Fondete in un ampio tegame il burro con un pizzico di sale e 6 foglie di salvia. Aggiungete i porri, sfumate con 2 cucchiai di vino bianco e cuocete per 3-4 minuti.
Lessate i tortelli in acqua bollente salata per 3-4 minuti. (Se si seccano nell'attesa, la cottura potrebbe richiedere 5 o 6 minuti).
Scolate i tortelli, uniteli nel tegame con il porro e fateli saltare per 1 minuto.
Distribuiteli nei piatti e completateli con le briciole di cotechino, ciuffetti di ricotta e una macinata di pepe.
IL CONSIGLIO Nel caso non cuoceste subito i ravioli, lasciateli distribuiti su un vassoio infarinato nell'attesa. Si possono anche congelare: poneteli nel freezer ben distribuiti in un vassoio; quando si saranno induriti, raccoglieteli negli appositi sacchettini.

GNOCCHI SOFFIATI GRATINATI AL PROVOLONE

NATURA MORTA CON VASELLAME, VERDURA, UOVA, COSCIOTTO, PIEDINO, LINGUA, PESCE E INSACCATI
Jacopo Chimenti, detto l'Empoli, olio su tela, 1625

Lo spazio figurativo è molto ridotto, di una rigorosa semplicità: una dispensa, una stanza delle golosità dove rinchiudersi, come suggerito dalla chiave visibile di fianco al cosciotto di agnello, per uscire soltanto alla totale soddisfazione del palato. Il tema dell'abbondanza sembra propiziatorio di una condizione di benessere in una società caratterizzata dal pauperismo e dalla carestia. Il raffinato calice di vetro soffiato è identico a quello che regge il Bacco di Caravaggio ed è l'unico elemento che tradisce l'intonazione rustica.

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **200 g farina 00**
- **240 g provolone dolce**
- **80 g burro**
- **4 uova – sale – pepe**

PER GLI GNOCCHI

Portate a bollore, in una casseruola, 250 g di acqua salata con il burro; una volta fuso, togliete dal fuoco e unite la farina mescolando per ottenere un composto omogeneo.
Lasciate raffreddare per una decina di minuti, quindi incorporate 1 uovo alla volta e, alla fine, 60 g di provolone grattugiato finemente.
Raccogliete la pasta in una tasca da pasticciere senza bocchetta o munita di bocchetta liscia da 1 cm.
Portate a bollore una casseruola con acqua salata e poi calatevi degli gnocchi di 2 cm tagliando l'impasto con le forbici via via che lo fate uscire dalla tasca. In alternativa, modellate l'impasto in filoncini e tagliateli quindi in gnocchi di 2-3 cm.

PER GRATINARE

Scolate gli gnocchi a mano a mano che vengono a galla e disponeteli subito in una pirofila imburrata; cospargeteli con il resto del provolone grattugiato e una macinata di pepe.
Infornateli a 200 °C nella parte alta del forno per 10-15 minuti. Serviteli ben caldi, appena sfornati.
L'IDEA IN PIÙ Potete aromatizzare gli gnocchi aggiungendo poca scorza di limone grattugiata nell'impasto (prima di aggiungere le uova) e una grattugiata di noce moscata e foglioline di timo prima della gratinatura.

> **Nell'impasto è importante unire un uovo alla volta, per potersi fermare alla giusta densità**

Linguine con bottarga e nocciole *pag. 53*

La mineralità di un **bianco** che nasce sull'**Etna** accompagna bene sia la sapidità della bottarga sia il sapore deciso della frutta secca. Il 2020 di Irene Badalà profuma di macchia mediterranea e ha un'ottima **persistenza**. *22 euro*, *irenebadala.it*

Tortelli di lenticchie *pag. 53*
Radicchio con noci e pere *pag. 62*

Un **Franciacorta Brut Rosé** ha la giusta struttura per tenere testa al ripieno dei tortelli, ma anche la freschezza per accompagnare le verdure che qui vanno d'accordo anche per il colore. Il 2015 di Barbalonga è **goloso** e molto gastronomico. *31 euro*, *barbalonga.it*

Gnocchi soffiati *pag. 54*
Pesci aromatici *pag. 56*

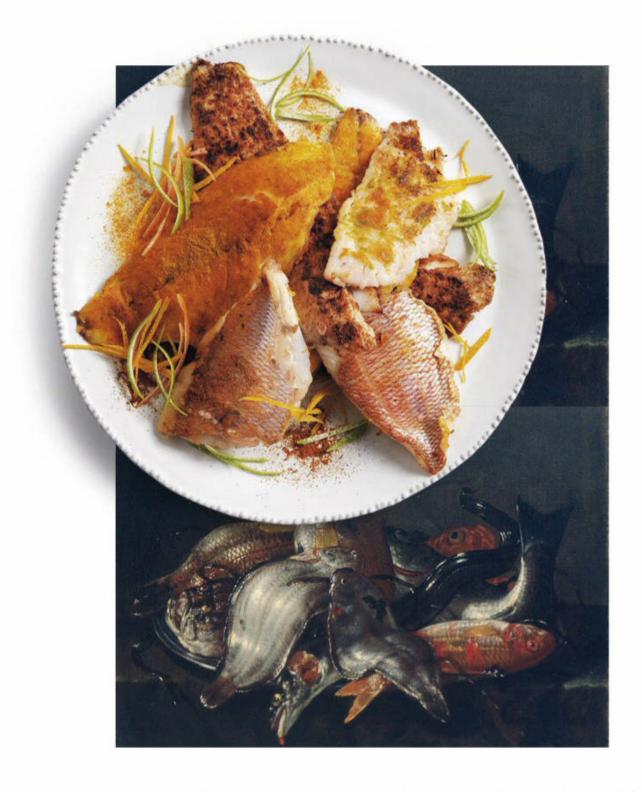
Un bianco strutturato e complesso come il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico** ha l'intensità e l'eleganza adatte alle ricette con il formaggio e a base di pesce. L'Utopia Riserva 2018 di Montecappone è complesso, con profumi di **erbe aromatiche**, tiglio e camomilla. *28 euro*, *montecapponevini.it*

Moscardini su crema di ceci *pag. 56*

Abbiamo trovato in sintonia il Terlaner Cuvée 2020 di Cantina Terlano, un mix di **pinot bianco, chardonnay e sauvignon blanc**, minerale e persistente, con profumi di mela e menta. *13,50 euro*, *cantina-terlano.com*

FOTO AG. SCALARCHIVES

PESCI

MOSCARDINI SU CREMA DI CECI, POMODORINI SECCHI E OLIO AL ROSMARINO

PESCI AROMATICI CON PAPRICA, CURCUMA E AGRUMI

MOSCARDINI SU CREMA DI CECI, POMODORINI SECCHI E OLIO AL ROSMARINO

MOSAICO CON PESCI dalla Casa del Fauno di Pompei, II-I secolo a.C.

Gli xenia, rappresentazioni di bevande, cibi o animali, sono le opere che l'ospite di una villa romana poteva osservare alle pareti di sale da pranzo o da ricevimento. Tra i temi più diffusi la lotta tra animali marini, come nel caso del mosaico di Pompei oggi conservato al Museo Archeologico Nazionale di Napoli. Al centro campeggia un'aragosta aggredita da un polpo che le inocula, con il rostro, il suo veleno ad azione paralizzante per poi cibarsene. A questi si accosta la murena e tutt'intorno ruotano altri commensali, abitanti degli stessi fondali rocciosi in competizione per il nutrimento.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

400 g moscardini puliti
230 g ceci lessati
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla – aceto – aglio
alloro – rosmarino
olio extravergine di oliva
pomodorini semisecchi sott'olio

Mondate sedano, carota e cipolla e tagliateli a tocchi. Metteteli in una casseruola con abbondante acqua e 2 cucchiai di aceto. Unite i moscardini, cuoceteli per 20 minuti dal bollore, lasciateli raffreddare nella loro acqua, quindi scolateli.
Scaldate 100 g di olio extravergine di oliva con 1 rametto di rosmarino, portandolo fino a 70 °C; spegnete e lasciate in infusione finché non si raffredda.
Mettete i ceci in una casseruola con 200 g di acqua, 1 spicchio di aglio, 1 foglia di alloro e un filo di olio. Portate a bollore, spegnete, eliminate aglio e alloro e frullate ottenendo una crema.
Servite i moscardini sulla crema di ceci, completando con i pomodorini secchi e l'olio al rosmarino.

PESCI AROMATICI CON PAPRICA, CURCUMA E AGRUMI

PESCI SUGLI SCOGLI
Giuseppe Recco, olio su tela, 1680-90

Il pescato appena liberato sullo scoglio, una sapiente trattazione cromatica, una vibrante attenzione luministica della pelle squamosa e cangiante nella concretezza del suo aspetto umido: un'autentica divinazione del mondo marino. Così Giuseppe Recco, tra le personalità più significative della natura morta napoletana, ritrae con sensibilità barocca sogliole, cefali e triglie punteggiati da ciuffi di alghe marine. Un primo piano affollato descrive la misteriosa realtà sommersa sullo sfondo di un malinconico paesaggio montuoso. Rimandi al tema della vanitas avvolti da un lirico realismo.

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g 4 filetti di pagello
260 g 2 filetti di branzino
250 g 2 filetti di orata
1 lime – 1 bergamotto
1 pompelmo
curcuma
paprica dolce
olio extravergine di oliva
sale

Pulite i filetti di pesce eliminando le lische con una pinzetta. Scaldate molto vivacemente una padella antiaderente, quindi adagiatevi i filetti di pesce, due alla volta, dalla parte della pelle, tenendola ben aderente al fondo per 1 minuto, finché non inizierà a rilasciare i suoi succhi; togliete i filetti dal fuoco e asportate la pelle. Conditeli infine con un filo di olio, poi con un pizzico di sale, da entrambi i lati. →

FOTO AG. ALINARI, AG. GETTY IMAGES

ALICI FRITTE, SCALOGNO IN AGRODOLCE, UVETTA ALLA CANNELLA E POLENTA MORBIDA

Cospargete i filetti di orata dalla parte della polpa (quella opposta al lato dove c'era la pelle) con 1 cucchiaino di curcuma; aiutatevi con un colino a maglia fine per distribuire al meglio la polvere. Procedete allo stesso modo cospargendo il branzino con 1 cucchiaino di paprica.
Mescolate in una ciotola le scorze grattugiate di 1 lime, ½ bergamotto, ⅓ di pompelmo. Evitate di grattugiare la parte bianca (albedo) che darebbe un sapore amaro. Cospargete i filetti di pagello, sempre dalla parte della polpa, con questo misto di scorze.
Cuocete i filetti di pesce, due alla volta, in una padella ben calda, prima dalla parte delle aromatizzazioni per qualche secondo e poi per 1-2 minuti dall'altra parte, quella dove c'era la pelle. In alternativa, potete cuocere i pesci in teglia in forno a 200 °C per una decina di minuti.
Serviteli ben caldi, accompagnati a piacere da verdure al vapore per una cena leggera e molto gustosa.
IL CONSIGLIO È importante cuocere il pesce con il seguente ordine: prima i filetti di orata alla curcuma, poi il pagello con gli agrumi e alla fine il branzino con la paprica, in modo da non alterare i colori. Utilizzate sempre una spatola per spostare i filetti, così da non romperli.

Alici fritte *pag. 58*
Zucca al forno *pag. 62*

Le ricette che combinano i sapori dolci e agri si abbinano bene ai vini bianchi aromatici. Provate il **Gewürztraminer** 2019 di Strasserhof, che unisce tanta freschezza ai tipici **profumi speziati** e floreali. *17 euro, stasserhof.info*

Cavolfiore all'arancia *pag. 62*

I piatti vegetariani dal sapore agrumato vogliono vini leggeri e freschi. Noi abbiamo accostato le bollicine dell'**Asolo Prosecco Superiore Brut** 2020 di Montelvini, che profuma di **fiori di acacia** e mela verde e ha un gusto morbido ed equilibrato. *10 euro, montelvini.it*

Arrostini di coniglio *pag. 66*

Le carni bianche accompagnate da salse saporite si abbinano bene a un **Chianti Classico** giovane e immediato. Il 2019 di Casale dello Sparviero è **biologico**, con i classici profumi di viola e frutti di bosco e un gusto morbido e deciso. *15 euro, casaledellosparviero.com*

Tagliata *pag. 66*

Scegliete lo stesso vino impiegato per la riduzione. Vi consigliamo il **Teroldego Rotaliano** Bagolari 2019 di Marco Donati, fruttato, **asciutto** e con la beva slanciata dei vini di montagna. *16 euro, cantinadonatimarco.it*

ALICI FRITTE, SCALOGNO IN AGRODOLCE, UVETTA ALLA CANNELLA E POLENTA MORBIDA

LA POLENTA
Pietro Longhi, olio su tela, 1740

Quella di Renzo e Lucia era bigia e fatta di grano saraceno ma già nel XVI secolo la polenta, pietanza sociale del mangiar povero, era colorata dal giallo del mais importato dalle Americhe. Il grande successo è settecentesco, gli aristocratici la eleggono a prelibatezza esotica, cibo di seduzione. Longhi, attento a descrivere le passioni dei suoi contemporanei, incarna la lussuria in due cuoche intente a offrire una fumante polenta, per niente intimorite dai due giovani. La tavola e il letto non sono così lontani.

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 10 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LE ALICI
- **500 g alici fresche**
- **400 g birra chiara**
- **120 g farina 00**
- **120 g semola rimacinata di grano duro – olio di arachide sale – zucchero**

PER LA POLENTA
- **200 g farina di mais per polenta sale**

PER L'UVETTA E LO SCALOGNO
- **40 g uvetta**
- **40 g scalogno aceto di vino rosso zucchero cannella in stecca sale**

PER LA POLENTA
Portate a bollore 1 litro di acqua, salatela, aggiungete la farina di mais per polenta e cuocete mescolando ogni 3 minuti dall'alto verso il basso per 40-50 minuti.

PER L'UVETTA E LO SCALOGNO
Sobbollite 2 stecche di cannella in 2 bicchieri di acqua, per 5 minuti, aggiungete quindi l'uvetta; fate sobbollire per altri 5 minuti poi lasciate intiepidire l'uvetta nell'acqua di cottura fino al momento di servire.
Liberate lo scalogno dalla foglia esterna e tagliatelo in 12 spicchi. Sfogliate gli spicchi in tanti «petali».
Raccogliete 100 g di acqua, 100 g di aceto e 30 g di zucchero e un pizzico di sal in una piccola casseruola a bordi alti, portate a bollore, unite i petali di scalogno e cuoceteli per 3 minuti. Scolateli su carta da cucina.

PER LE ALICI
Pulite le alici: togliete la testa, apritele a libro ed eliminate la lisca centrale con i visceri cercando di non staccare la coda. Sciacquatele e asciugatele tamponandole con carta da cucina.
Preparate la pastella: versate la birra in una ciotola capiente e aggiungete la farina e la semola, un po' alla volta, amalgamandole con una frusta; aggiungete poi un pizzico di sale e uno di zucchero. Lasciate riposare per una decina di minuti.
Scaldate 1 litro di olio di arachide in un tegame antiaderente con i bordi alti e portatelo a 170 °C.
Passate le alici nella pastella tenendole per la coda e friggetele fino alla doratura, per circa 2 o 3 minuti. Scolatele su carta da cucina. Salatele.
Sformate la polenta e servitela con le alici appena fritte, ben calde, completando con lo scalogno in agrodolce e le uvette tiepide, appena scolate dall'acqua di cottura alla cannella.

FOTO COURTESY GIANLUCA CORONA

VERDURE

RADICCHIO IN PADELLA CON NOCI E PERE

CAVOLFIORE ALL'ARANCIA E SALSA DI RAMOLACCIO

ZUCCA AL FORNO CON VERZA E NOCCIOLE

FOTO AG. MONDADORI PORTFOLIO, AG. SCALARCHIVES

RADICCHIO IN PADELLA CON NOCI E PERE

RADICCHIO DORMIENTE

Gianluca Corona, olio su tavola, 2016

Sembra quasi di percepire che qualcuno abbia appena deposto il cespo di radicchio rosso, dai riflessi di rame alabastrino, sul tavolo di legno massiccio. È una raffigurazione esatta ma non compiaciuta dove il commestibile inanimato pare improvvisamente dotato di un respiro interiore. Terminate le riflessioni, è pronto per la cottura.

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

650 g 4 cespi di radicchio tardivo di media grandezza
125 g pera Abate
100 g cipolla rossa
30 g noci sgusciate
olio extravergine di oliva
aceto balsamico
aceto di mele – sale – pepe

Pulite e tagliate a spicchi la cipolla rossa e i radicchi.
Mondate la pera e, senza pelarla, tagliatela a tocchetti di circa ½ cm.
Saltate la cipolla in una padella calda, a fuoco vivace, con 2 cucchiai di olio per un paio di minuti. Sfumate poi con 1 cucchiaio di aceto di mele, aggiungete la pera, le noci leggermente frantumate, poi il radicchio, sale e pepe.
Cuocete per 10 minuti a fiamma media con un coperchio.
Servite con aceto balsamico.

CAVOLFIORE ALL'ARANCIA E SALSA DI RAMOLACCIO

CAVOLO E RAMOLACCIO MOSTRUOSI

Bartolomeo Bimbi, olio su tela, 1706

Un principe eccentrico, un botanico di corte appassionato e un pittore complice. Cosimo III de' Medici, Pier Antonio Micheli e Bartolomeo Bimbi, tra la fine del Seicento e i primi anni Venti del Settecento, collaborano insieme per creare l'incredibile collezione di ritratti delle meraviglie, o meglio, delle mostruosità della natura. Impossibile non stupirsi, quindi, di fronte a questi due esemplari di crocifere, un cavolo di diciotto libbre e un ramolaccio dalle sembianze umane, regalati al granduca dal canonico Angelo Venuti di Cortona e dal marchese Corsi, come suggerito dal cartiglio a sinistra.

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g cavolfiore verde
200 g ramolaccio nero, in alternativa scorzonera
1 mela Golden media
1 arancia – zucchero
olio extravergine di oliva
aceto di mele – sale

Pelate il ramolaccio e la mela e grattugiateli finemente. Raccoglieteli in una ciotola e conditeli con 1 cucchiaio di aceto di mele e 2 cucchiai di olio, 1 cucchiaino di zucchero e uno di sale.
Mondate il cavolfiore eliminando le foglie più grosse. Cuocetelo in acqua bollente salata con le scorze dell'arancia, il succo e il resto dell'agrume. Dopo 15-20 minuti scolatelo e tenete da parte l'arancia e le sue scorze.
Irrorate una teglia, rivestita di carta da forno, con 5 cucchiai di olio, ponetevi il cavolfiore e conditelo con sale e 2 cucchiai di olio. Per tenere il cavolfiore in piedi, aiutatevi con le fette e le scorze dell'arancia.
Infornate a 200 °C per 15 minuti sul piano alto del forno; proseguite con modalità grill per 5-7 minuti, finché non si formerà una crosticina dorata.
Servite ben caldo con la salsa.
L'IDEA IN PIÙ Il cavolfiore si mantiene in frigo per 3 giorni ed è buono anche freddo, in insalata, magari rinforzato con tonno sott'olio e olive.

ZUCCA AL FORNO CON VERZA E NOCCIOLE

NATURA MORTA CON ZUCCA, CIPOLLE, FRUTTA, SALUMI

Jacopo Chimenti, detto l'Empoli, 1625

Il capitano Pietro da Verazzano, uomo d'arme, ammiratore che frequentava per curiosità lo studio del pittore, si racconta gli procurasse tutti gli ingredienti necessari a comporre le sue solenni nature morte. L'Empoli celebra i percorsi dei buongustai in interni di cucine, nei ripostigli, esalta tripudi di prelibatezze fresche di stagione e di alimenti conservati. L'attenzione materica e tattile dell'artista farà da scuola a tutta l'Italia pittorica, insieme al gioco delle allusioni scherzose, come quella della zucca ritorta, quasi priapesca, appesa al gancio, tra le cipolle e la lattuga.

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER PER 4 PERSONE

850 g zucca Delica biologica
300 g foglie intere di verza
50 g nocciole
1 cipolla dorata piccola
olio extravergine di oliva
zucchero – rosmarino
vino bianco – sale – pepe

Schiacciate una parte delle nocciole con la lama piatta del coltello per romperle a metà, le altre lasciatele intere. Tostatele in forno a 200 °C per 5 minuti.
Pulite la zucca dai semi e dalla barba interna ma lasciate la scorza; tagliatela a fette spesse circa 5 mm.
Pulite la cipolla privandola dei capi ma lasciandola vestita con uno strato di buccia; tagliatela a spicchi.
Disponete la zucca in una teglia ricoperta con carta da forno e irrorata con 4 cucchiai di olio. Fate in modo che le fette non si sovrappongano.
Sfogliate gli spicchi di cipolla e disponete le foglie qua e là nella teglia. Condite tutto con 4 cucchiai di olio, 2 prese di sale, ciuffetti di rosmarino e infornate a 200 °C per 30 minuti.
Sbianchite le foglie intere della verza in acqua bollente salata per 3-4 minuti, facendo attenzione che stiano sotto l'acqua (se serve, aiutatevi con un mestolo). Quindi scolatele e raffreddatele in acqua e freddissima. Sgocciolatele molto bene e disponetele leggermente sovrapposte in una teglia ricoperta con carta da forno e leggermente unta.
Irrorate la verza con 3 cucchiai di olio e 3 cucchiai di vino bianco, aggiungete un pizzico di sale e una presa di zucchero e cuocete in forno a 200 °C per 10 minuti circa.
Servite la zucca calda sulle verze, cospargete con le nocciole e completate con pepe. La scorza, molto saporita, si può mangiare (se la zucca è bio).

CARNI

ARROSTINI DI CONIGLIO AI CRAUTI E SPECK E CREMA DI MELE ALLA SENAPE

TAGLIATA, CARCIOFI ALL'AGRO E RIDUZIONE DI TEROLDEGO

FOTO AG. GETTY IMAGES

POLLETTO AL FORNO CON VESTITO DI LIMONI, ARANCE E ALLORO

ARROSTINI DI CONIGLIO AI CRAUTI E SPECK E CREMA DI MELE ALLA SENAPE

COMPOSIZIONE CON FORMAGGI, SALUMI, VERDURE, SFOGLIATELLA E FIASCA
Maestro SB, olio su tela, 1652

Il piacere estetico e il gioco dei sensi sono svelati nell'opulenza scenografica di una presentazione barocca. La vista e le emozioni percepite si concentrano sulla maestosità dell'imbandigione e sul banco tutto appare in equilibrio. La sfogliatella, con la sua forma spiraliforme, rappresenta il vertice di questa lode alla tradizione gastronomica partenopea, satura di profumi, fantasticherie e frasi musicali: l'eccentrico dettaglio è il foglio con il *Canto del crapanica* (che evoca il termine crapulone), elogio al cibo in forma di raffinato eccesso.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA CREMA DI MELE ALLA SENAPE
230 g succo di mele
20 g sciroppo di mostarda
2,5 g agar agar

PER GLI ARROSTINI
385 g 1 scatola di crauti al naturale
180 g Speck Alto Adige Igp
50 g Grana Padano Dop
4 cosce di coniglio
timo – aglio – rosmarino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA CREMA DI MELE ALLA SENAPE
Scaldate il succo di mele e lo sciroppo di mostarda con l'agar agar e cuocete per 6 minuti dal levarsi del bollore.
Spegnete, fate raffreddare, coprite con la pellicola e mettete in frigo per 1 ora, fino a ottenere una gelatina.

PER GLI ARROSTINI
Disossate le cosce di coniglio.
Sciacquate i crauti e conditeli con un filo di olio, sale e pepe.
Farcite le cosce di coniglio con i crauti e chiudetele cercando di ricomporre la forma della coscia. Avvolgetele poi nelle fette di speck, per ricoprirle interamente e sigillare eventuali aperture. Adagiate gli arrostini ottenuti in una pirofila, conditeli con olio, sale, pepe; unite nella pirofila qualche rametto di timo e rosmarino e 1 spicchio di aglio. Infornate a 160 °C per 45 minuti circa.
Create un disco con 2 cucchiai di grana grattugiato su un foglio di carta da forno e cuocetelo nel forno a microonde alla massima potenza per 2 minuti. Appoggiate la cialda su una superficie curva e lasciatela raffreddare. Preparatene un'altra allo stesso modo.
Servite gli arrostini con la crema di mele, ammorbidita con una frusta, e le cialde di grana spezzettate.

TAGLIATA, CARCIOFI ALL'AGRO E RIDUZIONE DI TEROLDEGO

LA PICCOLA MACELLERIA
Annibale Carracci, olio su tela, 1582

Una spavalda volontà di rottura, la ricerca innovativa e la convinzione della necessità di un ritorno allo studio del vero portano Annibale Carracci a dipingere la dura e struggente scena di genere, la natura morta di corpi un tempo vivi. La rivendita è inquadrata da due animali sventrati, un'istantanea in cui i macellai, protagonisti eroicizzati, sono ritratti mentre svolgono le loro mansioni quotidiane. La pennellata virtuosa e il generoso impasto di colore esaltano la scena, un ripensamento dirompente della tradizione cinquecentesca.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
750 g 1 costata con l'osso
150 g vino rosso Teroldego
2 carciofi – 1 scalogno piccolo
limone – aceto
olio extravergine di oliva
sale – pepe in grani

Mondate i carciofi immergendoli in acqua e limone.
Tagliateli a striscioline sottili e conditeli con olio, sale e aceto. Lasciateli marinare mentre procedete.
Ungete con un filo di olio la costata e cuocetela intera su una piastra rovente per circa 6 minuti su un lato e 4 sull'altro. Salate e pepate durante la cottura. Toglietela dal fuoco e ponetela a riposare su una gratella.
Scaldate il vino con lo scalogno sbucciato e 2 grani di pepe, cuocendo finché non si sarà ridotto a un terzo (ci vorranno circa 10 minuti).
Tagliate la costata a fettine, senza staccarle dall'osso, e servitela con i carciofi e la riduzione.

POLLETTO AL FORNO CON VESTITO DI LIMONI, ARANCE E ALLORO

IL CUOCO – Giuseppe Arcimboldo, olio su tavola, 1570 circa

La testa reversibile del cuoco «composta da vari arrosti» è un divertimento stupefacente, uno spiazzamento della percezione visiva, amplificato dall'impossibilità di poter vedere le due figure contemporaneamente. Due mani fuori campo sollevano il coperchio di peltro e appaiono arrosti pronti per essere mangiati. Roteando la piccola tavola, ecco apparire l'autore della portata, un cuoco un po' sdentato, meravigliato e soddisfatto. È un messaggio in cifra? Di certo una bizzarria estrema, tra naturalismo e capriccio.

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 polletti (da 600 g cad.)
1 limone – 1 arancia
foglie di alloro
panna fresca
olio extravergine di oliva
sale

Passate i polletti sulla fiamma per eliminare eventuali piume residue.
Massaggiate la pelle con 2 cucchiai di panna (in alternativa, con una noce di burro). Infilate in ogni polletto 2 foglie di alloro e metà delle scorze dell'arancia e del limone. Cospargeteli con un po' di sale, poneteli in una teglia unta di olio e infornateli a 200 °C per 10 minuti.
Sfornate i polletti, fateli raffreddare per 5 minuti, poi rivestiteli con le fette degli agrumi tagliate sottili (3 mm) alternandole a foglie di alloro, con la pagina inferiore verso l'alto, in modo da ricoprire tutta la parte superiore. Legateli con lo spago oppure ricorrete alla più comoda rete per arrosti in commercio. Rimettete i polletti nella teglia, insaporite ciascuno con una presa di sale e qualche cucchiaio di olio e infornate di nuovo a 200 °C per 40-50 minuti, finché la pelle non risulterà dorata.

FOTO AG. IPA

DOLCI

CROSTATA CON FRANGIPANE DI NOCCIOLE E PERE

MILLEFOGLIE DI PASTA CANTUCCI CON GANACHE MONTATA

CROSTATA CON FRANGIPANE DI NOCCIOLE E PERE

NATURA MORTA CON PERE
Giovanna Garzoni,
tempera su pergamena, 1662

Dipingere frutta e fiori significa lanciare una sfida alla natura, competere con le sue abilità creative. Con uno stile personale, unico nel panorama del Seicento, la Garzoni si specializza nella rappresentazione di una natura contemplativa. Le composizioni di piccole dimensioni, che combinano elementi fiamminghi e lombardi, sono create per stupire attraverso una fitta tramatura luminosa che definisce spessore e gradazione cromatica. Amate da Ferdinando II de' Medici, le sue pergamene impreziosirono la villa di Poggio Imperiale.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 15 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
250 g farina – 150 g burro
100 g zucchero a velo
45 g tuorlo – 2 g sale
½ baccello di vaniglia

PER IL RIPIENO
300 g latte – 150 g tuorli
125 g zucchero semolato
100 g panna fresca
40 g amido di mais
2 e ½ pere
2 bacche di cardamomo

PER LA CREMA FRANGIPANE
50 g uovo intero
50 g burro
50 g farina di nocciole
50 g zucchero
15 g cacao

PER LA PASTA FROLLA
Mescolate tutti gli ingredienti tranne il tuorlo e cominciate ad amalgamarli, finché non avrete ottenuto un composto sabbioso. Aggiungete il tuorlo e lavorate finché gli ingredienti non si saranno compattati in un panetto omogeneo.
Stendetelo tra due fogli di carta da forno, a uno spessore di 3-4 mm, e ponetelo a raffreddare in frigorifero per 1 ora.

PER IL RIPIENO
Preparate una crema pasticciera: scaldate il latte con la panna, fino quasi al bollore. Sbattete in una ciotola i tuorli con lo zucchero semolato e l'amido di mais. Versate a filo il latte e la panna caldi sui tuorli e mescolate. Riportate tutto sul fuoco e cuocete mescolando, fino a ottenere una crema pasticciera.
Prelevatene 100 g e metteteli in una ciotolina.
Profumate la crema restante con i semi frantumati delle bacche di cardamomo e mescolate.
Coprite le creme con la pellicola a contatto e lasciatele raffreddare.
Sbucciate 2 pere e mezza, tagliatele a metà ed eliminate il torsolo. Appoggiatele poi di piatto e tagliatele a fettine sottili, senza separarle.

PER LA CREMA FRANGIPANE
Lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero finché non diventa bianchissimo e leggermente spumoso. Aggiungete l'uovo e continuate a mescolare, quindi aggiungete la farina di nocciole con il cacao. Mescolatevi infine i 100 g di crema pasticciera tenuta da parte.

PER LA CROSTATA
Ritagliate nella pasta frolla un disco pari al diametro dello stampo (il nostro è di 24 cm) e con esso foderate il fondo. Ritagliate nella pasta rimasta tanti dischetti (ø 4 cm) e disponeteli lungo il bordo dello stampo, appoggiati sulla base di frolla e leggermente sovrapposti.
Riempite con la crema frangipane.
Schiacciate le 5 mezze pere sul piano di lavoro in modo che le fettine si dispongano in modo obliquo, quindi trasferitele sulla crema con l'aiuto di una spatola.
Infornate la crostata a 160 °C per 1 ora circa.
Sfornatela, lasciatela intiepidire e servitela insieme con la crema al cardamomo.

MILLEFOGLIE DI PASTA CANTUCCI CON GANACHE MONTATA

NATURA MORTA CON CIOCCOLATIERA, TAZZA DI CIOCCOLATA, DOLCI E VASO DI FIORI – Tommaso Realfonso,
olio su tela, 1730-1735 circa

Per un incontro galante niente di più voluttuoso di una tazza di cioccolata. L'artista napoletano interpreta il raffinato rituale che faceva impazzire libertini e dame nel Secolo dei Lumi, con una composizione calibrata nei timbri cromatici del marrone dei vasi in terracotta e in quelli luminosi della cioccolatiera e delle suppellettili in argento. Golosità irrinunciabile che la Chiesa non ritenne elemento di rottura del digiuno, la cioccolata calda addolcì anche i «magri» giorni di Quaresima.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA CANTUCCI
125 g farina
85 g zucchero semolato
50 g uova intere
45 g burro
20 g granella di mandorle
lievito in polvere per dolci
vaniglia – lime – sale

PER LA GANACHE
565 g panna fresca
260 g cioccolato fondente
4 g gelatina alimentare

PER LA PASTA CANTUCCI
Amalgamate con una frusta il burro con lo zucchero e le uova, poi unite la farina con un pizzico di lievito e uno di sale, i semi di ½ baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di ½ lime. Stendete l'impasto ottenuto, piuttosto morbido, tra due fogli di carta da forno, in uno strato sottile (3-4 mm).
Mettetelo a raffreddare in frigo per almeno 30 minuti, staccate quindi il foglio superiore di carta da forno.
Spolverizzate la pasta con la granella di mandorle; infornate a 180 °C per 10 minuti. Sfornate e tagliate subito in 4 rettangoli uguali, prima che si raffreddi diventando croccante (come i cantucci).

PER LA GANACHE
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Scaldate 190 g di panna fresca; scioglietevi la gelatina strizzata, quindi aggiungete il cioccolato sminuzzato e fatelo sciogliere. Quando è tutto bene amalgamato, aggiungete la panna restante e lasciate raffreddare.
Montate la crema con le fruste elettriche finché non diventerà molto spumosa.
Raccoglietela in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia.

PER LA MILLEFOGLIE
Distribuite la ganache sui rettangoli di pasta, a ciuffetti; sovrapponete i rettangoli a due a due e completate a piacere con altre mandorle. →

FRITTELLE AL CARAMELLO SALATO E SALSA FONDENTE

LA VENDITRICE DI FRITTELLE
Pietro Longhi, olio su tela, 1750

In un campiello di Venezia, palcoscenico della commedia della vita, una venditrice ambulante e il suo aiutante sono i protagonisti di una vivace scena di gruppo. Un gentiluomo e due giovani donne, golosi di fritole, bramano i dolci tipici del Carnevale, street food ante litteram. Fritte all'aperto e infilate sullo spiedo, escamotage per evitare scottature, erano servite con una spolverata di zucchero semolato. Il «sale dolce», importato in Europa dalle terre d'Oriente proprio dalla Serenessima, aveva qui sostituito il miele. Manifesto di gusto, opulenza e potenza commerciale.

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL CARAMELLO SALATO
- **100 g caramelle mou morbide**
- **80 g latte intero – sale**

PER LA SALSA FONDENTE
- **200 g latte**
- **150 g cioccolato fondente**
- **amido di mais**

PER LA PASTELLA
- **180 g farina 00**
- **100 g yogurt greco**
- **60 g zucchero grezzo di canna**
- **8 g lievito in polvere per dolci**
- **2 uova**
- **zucchero semolato**
- **olio di arachide – sale**

PER IL CARAMELLO SALATO
Fondete le caramelle con il latte in una casseruola a fuoco bassissimo. Una volta ottenuta una salsa, aggiungete un bel pizzico di sale e lasciate raffreddare.

PER LA SALSA FONDENTE
Fondete in un pentolino il cioccolato spezzettato con 170 g di latte a fiamma bassa. Stemperate a parte 1 cucchiaino di amido di mais con 30 g di latte, poi amalgamatelo al cioccolato fuso, ancora sul fuoco. Mescolate finché non si rapprenderà leggermente.

PER LA PASTELLA
Amalgamate le uova con lo yogurt, lo zucchero grezzo e un pizzico di sale. Unite poi 80 g di caramello salato. Miscelate la farina e il lievito, quindi incorporateli al composto con una frusta in due o tre tempi, facendo attenzione a non formare grumi. Amalgamate bene fino a ottenere una pastella liscia.
Friggetela a cucchiaiate, 5 o 6 alla volta, per 3 o 4 minuti in un pentolino dai bordi alti con 1 litro di olio di arachide a 170 °C. Scolate le frittelle su carta da cucina e passatele subito, ben calde, nello zucchero semolato.
Servitele con la salsa di cioccolato e il resto del caramello salato.

Polletto al forno *pag. 66*

Va bene un rosso, ma giovane e fresco, che richiami nei profumi gli agrumi e le erbe aromatiche. Un ottimo compagno può essere il **Rosso di Valtellina** Nettare 2018 di Tenuta Scerscé, un Nebbiolo di montagna **fragrante** e fine.
15 euro, tenutascersce.it

Crostata con frangipane *pag. 69*

Scegliete un passito con un buon **equilibrio** tra dolcezza e acidità, come il **Recioto di Soave** Le Colombare 2017 di Pieropan, prodotto come una volta, con le uve di garganega che appassiscono nel fruttaio, all'aria naturale. *27 euro, pieropan.it*

Millefoglie *pag. 69*, **Frittelle** *pag. 70*

Per i dolci al cioccolato ci vuole un vino di carattere, come l'Anghelu Ruju 2005 di Sella&Mosca: fatto con **uve sarde appassite**, poi **fortificato** e quindi affinato a lungo in botte, ha intensi profumi di confettura di more, tabacco e cacao.
40 euro, sellaemosca.com

IL BUONO IN MOSTRA

Ecco alcuni indirizzi consigliati per tour virtuali in grandi musei d'arte europei e americani e in piccole collezioni tematiche che raccontano i rapporti tra arte e cibo

UFFIZI, Firenze, *uffizi.it/en/video-stories/uffizi-to-eat*
MUSEO NACIONAL THYSSEN-BORNEMISZA, Madrid, *museothyssen.org/en/visit/thematic-tours/gastronomy*
MOMA, New York, *moma.org/magazine/tags/88*
PHILADELPHIA MUSEUM OF ART, Filadelfia, *ediblephilly.ediblecommunities.com/things-do/tour-food-art-philadelphia-museum-art*
MUSEO DELLA NATURA MORTA, Poggio a Caiano (PO), *polomusealetoscana.beniculturali.it/index.php?it/209/museo-della-natura-morta*
GARUM, BIBLIOTECA E MUSEO DELLA CUCINA, Roma, *museodellacucina.com*
MUSEO NAZIONALE DELLE PASTE ALIMENTARI, Roma, *museodellapasta.it/wp*
ART UK, *artuk.org/discover/stories/food-and-feasting-in-european-art-history*
THE FOOD MUSEUM, *foodmuseum.com/food-art-gallery*

FOTO AG. GETTY IMAGES

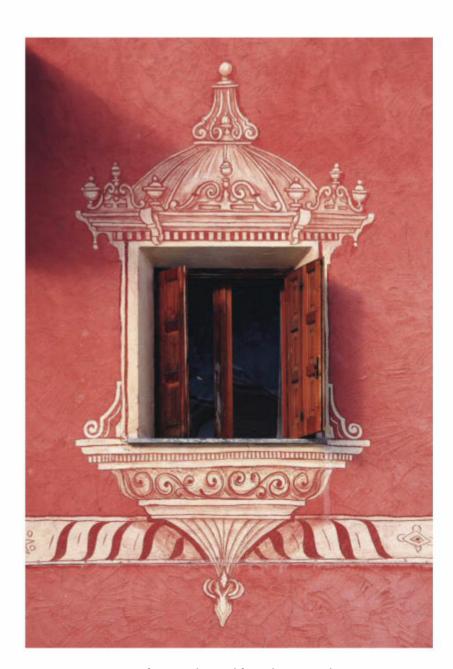
FRITTELLE AL CARAMELLO SALATO E SALSA FONDENTE

UNA MONTAGNA DI VINO

Dall'arco alpino fino all'Etna, passando per l'Appennino, per tutti gli amanti della neve e della buona tavola abbiamo scelto dieci splendide mete, con i vini autoctoni da abbinare a cene e spuntini in alta quota

di VALENTINA VERCELLI

1. Courmayeur

Al valore delle guide alpine è dedicato il **Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico Brut Nature** Cuvée des Guides (95 euro, *caveduvinblanc.com*), una bollicina a base dell'uva locale prié blanc, affinata sul Monte Bianco, a oltre 2000 metri. Si stappa per l'aperitivo après-ski con i prodotti Dop della regione, il lardo di Arnad, il prosciutto di Bosses e la fontina, che si acquista nel negozio dei Fratelli Panizzi (*panizzicourmayeur.com*), insieme a burro, yogurt e altri formaggi, anche d'alpeggio. Al Pastificio Gabriella (*pastificiogabriella.it*), invece, gli habitué di Courmayeur comprano pasta fresca, piatti pronti e dolci per proseguire la serata a casa.

Sopra, una finestra di un edificio di Livigno decorato con un caratteristico trompe-l'oeil. Sotto, i pizzoccheri, la pasta fresca con il grano saraceno, tipica della Valtellina, da condire con patate e verze, bitto o casera e abbondante burro fuso. Nella pagina accanto, una veduta del Monte Bianco.

2. Livigno

Altitudine elevata e temperature rigide le hanno fatto guadagnare il soprannome di Piccolo Tibet, mentre ai visitatori sale la voglia di rossi corposi e robusti, come lo **Sforzato**. Tra i più interessanti del territorio si conferma il Carlo Negri della Nino Negri, una delle cantine che ha fatto la storia del vino valtellinese (37,50 euro, *gruppoitalianovini.it*). Sta bene con i grandi classici della cucina locale, i pizzoccheri, gli sciatt, i taroz e la carne che si assaggiano con soddisfazione all'agriturismo La Tresenda (*agriturismolivigno.com*): c'è anche un punto vendita dove acquistare bresaola e formaggi di malga.

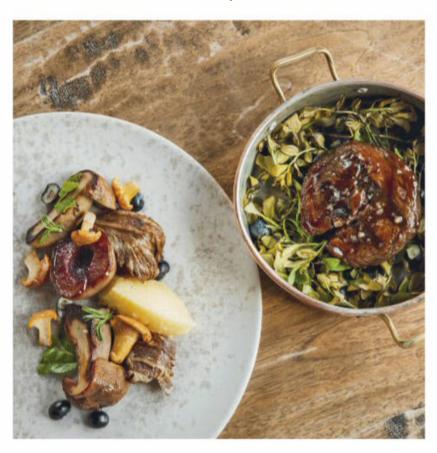
FOTO L. BELFROND, AG. CUBOIMAGES, ARCH. LCI

3. Cortina d'Ampezzo

La «Regina delle Dolomiti» ha 120 chilometri di piste che si assaporano con gli sci ai piedi o con un pranzo al Masi Wine Bar Al Druscié; la vista è strepitosa e i secondi di carne sono eccellenti, meglio ancora se abbinati a un calice di **Amarone**: il Costasera, intensamente fruttato, facile ed equilibrato, è sempre una garanzia! (34 euro, *masi.it*). Per l'aperitivo, invece, si va all'enoteca Baita Fraina (*baitafraina.it*) che offre una selezione di circa 500 etichette, da accompagnare a taglieri di formaggi e salumi e piccoli assaggi di cucina.

4. Sestriere

A un'ora e mezzo di strada da Torino, è una destinazione amata dai piemontesi, che qui trovano 400 chilometri di piste, percorsi per lo sci di fondo e infiniti sentieri da percorrere con le ciaspole. Tra una discesa e l'altra, la pausa del pranzo si fa con un piatto di polenta concia alla baita Da Casse (*ristorantedacasse.com*), mentre per cena si va al ristorante Du Grand Père (*ristorante-dugrandpere.it*), dove si assaggiano i piatti dell'alta Val di Susa e della cucina occitana in una vecchia stalla. Sono da provare le ghenefle, grossi gnocchi di patate, e i secondi a base di selvaggina, abbinati a un **rosso del Pinerolese**. Il Ramìe di Daniele Coutandin (25 euro, *tel. 0121803473*) è fatto con rare uve locali, come avanà, avarengo, chatus e becouet, coltivate in ripidissimi fazzoletti di terra tra i boschi.

Sopra, il Masi Wine Bar Al Druscié di Cortina, affacciato sulle piste che saranno teatro delle Olimpiadi invernali del 2026. Sotto, un secondo di carne della Malga Ces, che offre anche camere a 1600 metri di quota. Nella pagina accanto, il vecchio trenino che sale al Renon, l'idilliaco altopiano che sovrasta Bolzano.

5. San Martino di Castrozza

La bottiglia da stappare davanti all'incanto delle Pale di San Martino è un **Trentodoc**, il fresco Metodo Classico del Trentino: provate il Brut Cuvée 28 di Rotari (15,50 euro, *rotari.it*), uno Chardonnay in purezza che sta bene con il Trentingrana e la deliziosa ricotta affumicata del Caseificio di Primiero. Gli sciatori gourmet possono cimentarsi nel Carosello delle Malghe e assaporare robuste specialità tra una discesa e l'altra. Imperdibile un pranzo alla Malga Ces (*malgaces.it*), una birra artigianale da Bionoc (*birrificiobionoc.com*) e la visita di Mezzano, inserito nella lista dei Borghi più belli d'Italia, con Palazzo Scopoli, che ospita la Casa del Cibo, per scoprire tutto sui cibi tipici della regione.

6. Renon

Dal Corno del Renon, la vista spazia sulle vette delle montagne Patrimonio Unesco, non per niente è chiamato anche Palco delle Dolomiti. Sotto, la distesa delle vigne di **Santa Maddalena**, che danno il rosso a base di schiava e lagrein più tipico dell'Alto Adige, da provare con le specialità del Patscheider Hof, un accogliente maso con una romantica stube tutta in legno; tra i piatti tipici sono squisiti i canederli e le costine di maiale, che si abbinano bene anche con il **Cabernet** Mumelter Riserva di Cantina Bolzano (40 euro, *kellereibozen.com*), la cooperativa che raccoglie le uve di tutti i viticoltori della zona.

FOTO J. SALVI, R. DE PELLEGRIN, ARCH. LCI

7. Sappada

Il prosciutto crudo delle montagne friulane, dolce, speziato e affumicato, diventa ancora più buono con un calice di un bianco leggero e servito ben fresco, come il **Ribolla Gialla** di Cantina Puiatti (15 euro, *puiatti.com*). Per riempire il bagagliaio di altre cose deliziose si va a La Bottega di Sappada (*labottegadisappada.com*), che vende un'ampia selezione di prodotti del posto tra formaggi di malga, salumi affumicati, confetture, miele, infusi, liquori e grappe, mentre un buon indirizzo per la cucina locale è l'Edelweiss Stube (*edelweisstube.it*) che, grazie alla terrazza, è un buon indirizzo anche solo per un aperitivo: la carta dei vini è ben fornita, come pure quella dei gin e delle toniche.

8. Abetone

Tra le località sciistiche più amate dell'Appennino toscoemiliano, offre un comprensorio con 50 chilometri di piste e una cucina rustica, dove sono protagonisti i funghi, le castagne e la carne, da accompagnare con il **Pinot Nero** di Macea (27 euro, *macea.it*), prodotto dalle uve raccolte sui vigneti terrazzati in forte pendenza a Borgo a Mozzano. Il ristorante di riferimento è Il Nonno Cianco (*ilnonnocianco.com*), vicino alla funivia Cutigliano-Doganaccia, dove si mangia in un ambiente familiare davanti al caminetto acceso.

Sopra, gli arrosticini, gli spiedini di pecora o di castrato, sono un assaggio d'obbligo in Abruzzo. Sotto, tavolini all'aperto dello Shalai, uno dei resort più accoglienti dell'Etna. Nella pagina accanto, uno scorcio del vulcano innevato.

9. Roccaraso e Rivisondoli

L'Abruzzo ospita le vette più maestose degli Appennini, come il Gran Sasso d'Italia e la Maiella, e offre ancora un ambiente ricco di luoghi incontaminati. Anche la cucina e i vini sono schietti e robusti: al Ristorante Da Giocondo di Rivisondoli (*ristorantedagiocondo.it*) trovate salumi e formaggi dei piccoli produttori locali, primi piatti con lo zafferano di Navelli e un eccellente agnello alla scottadito cucinato sulla brace, da abbinare a un calice di Montepulciano d'Abruzzo fruttato e vigoroso; a noi piace il **Colline Teramane Grué** di Tenuta Cerulli Spinozzi (8,50 euro, *cerullispinozzi.it*).

10. Etna

Ci sono pochi posti al mondo dove si scia guardando il mare e forse soltanto uno dove la montagna è un vulcano attivo di oltre 3000 metri. Dopo l'ultima discesa, si parte per scoprire i graziosi paesi alle pendici dell'Etna, si visitano le cantine dove nascono gli eccellenti vini rossi e bianchi (da provare, l'**Etna Rosso** di Mezzo di Federico Graziani, 45 euro, *fedegraziani.it*), ci si ferma per una merenda a base di dolci al pistacchio alla pasticceria dei fratelli Gangi a Bronte o ci si rilassa allo Shalai Resort di Linguaglossa (*shalai.it*) che ha un eccellente ristorante di cucina creativa, dove le materie prime locali incontrano quelle del mare vicino. Dai Pennisi-Macelleria con cucina (*daipennisi.it*) è l'indirizzo giusto per chi ama la carne, ma anche per un aperitivo con un calice di vino e un tagliere di salumi e formaggi.

FOTO A. MAENURM/PHOTOFVG, ARCH. LCI, P. LICCIARDELLO

MARITOZZI PER AMORE

In tre ricette della tradizione regionale i riti del corteggiamento e del fidanzamento tra serenate, re seduttori, regali nascosti e deliziosi assaggi

a cura di MARINA MIGLIAVACCA e VALERIA NAVA
ricette DEBORA VELLA, testi ricette LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

MARITOZZI CON CREMA AI LAMPONI E PANNA

COME UNA DEDICA

MARITOZZI CON CREMA AI LAMPONI E PANNA

Canta lo stornello: Stai zitta, amore:/ Stai zitta, che ti voglio regalare/ un maritozzo a forma del mio cuore... Un maritozzo, appunto. Appellativo scherzoso anche per il donatore innamorato... Racconta la tradizione del folclore romano che era uso in Quaresima, il primo venerdì di marzo, regalare una fragrante pagnottella dolce alla fidanzata, spesso con sopra un disegnino romantico realizzato con lo zucchero a velo, cuoricini intrecciati o trafitti, fiorellini, manine che si stringono, piccoli simboli d'amore. E dentro l'impasto poteva nascondersi un anello o un altro gioiellino d'oro, una sorpresa speciale: non a caso il maritozzo poteva essere sagomato in varie forme.

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore e 30 di riposo

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

PER LA BRIOCHE
125 g farina 00
75 g farina Manitoba
75 g uova intere – 55 g burro
30 g zucchero semolato
25 g tuorlo
12 g lievito di birra fresco
6 g miele – sale – limone
1 tuorlo e panna fresca per spennellare

PER LA CREMA AL LAMPONE
140 g lamponi
95 g panna fresca
55 g latte – 25 g zucchero
10 g burro
7 g amido di mais
5 g miele
3 g gelatina in fogli
½ uovo

PER LA PANNA MONTATA
500 g panna fresca
50 g zucchero a velo
polvere di lamponi e freschi

PER LA BRIOCHE
Sciogliete il lievito in 60 g di acqua. Aggiungete il miele e lo zucchero e mescolate amalgamando tutto. Unite poi la farina Manitoba e la farina 00, quindi il tuorlo e le uova intere lavorando nell'impastatrice con il gancio a velocità media.
Incorporate alla fine il burro, poco alla volta, insieme a un pizzico di sale e alla scorza grattugiata di ½ limone.
Lavorate l'impasto finché non avrà preso forza, pur rimanendo molto morbido. Finite di lavorarlo su un piano leggermente infarinato, poi raccoglietelo a palla e mettetelo in una ciotola coperto con la pellicola, a lievitare a temperatura ambiente, per 2 ore o fino al raddoppio del volume. Infine, reimpastatelo brevemente, quindi spezzatelo in 8 porzioni. Lavoratele e rimboccatele in 8-10 palline. Appoggiatele su 2 placche foderate con carta da forno e lasciatele lievitare, coperte con un canovaccio (infarinatele leggermente per non farle attaccare), per circa 30 minuti.
Spennellate le palline con un tuorlo sbattuto con pari peso di panna fresca e infornatele a 180 °C per 10-15 minuti.
Sfornatele e lasciatele raffreddare.

PER LA CREMA AL LAMPONE
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Frullate i lamponi, poi passate il frullato al setaccio per eliminare i semi, ottenendo una purea.
Sbattete il ½ uovo con lo zucchero, il miele e l'amido di mais.
Scaldate il latte e versatelo sul composto di uovo; riportate sul fuoco e cuocete per 2 minuti ottenendo una crema.
Spegnete e scioglietevi il burro, mescolando, quindi la gelatina strizzata, infine 130 g di purea di lamponi.
Fate raffreddare il composto fino a 30 °C, quindi incorporatevi la panna, semimontata con una frusta.
Mettete la crema in frigorifero.

PER LA PANNA MONTATA
Montate la panna con lo zucchero, con l'aiuto delle fruste elettriche, finché non sarà ben spumosa e ferma.

PER COMPLETARE
Tagliate i maritozzi con un taglio obliquo inclinato di 45 °C. Farcitene alcuni con una noce di crema ai lamponi all'interno e la panna montata all'esterno, alcuni con la panna montata all'interno e la crema ai lamponi all'esterno.
Completate i maritozzi con una spolverizzata di zucchero a velo, polvere di lampone e lamponi freschi.

LABBRA DI... FANCIULLA

BACI DI DAMA

Le leggende si accavallano nei secoli per raccontare l'origine del biscottino più romantico che ci sia: forse nati da un desiderio di un re tombeur →

BACI DI DAMA

COROLLI

de femmes come Vittorio Emanuele II, assecondato da un cuoco savoiardo innamorato, o forse felice frutto dell'idea di un pasticciere tortonese che unisce con una goccia di ganache due friabili semisfere, così simili a una tenera boccuccia baciante. Presenti in una celebre variante alassina e cioccolatosa, evocativi dei versi di Catullo che chiede mille baci all'amata Lesbia, i baci di dama rimangono un classico senza tempo nelle diverse versioni, con nocciole, mandorle, miele. E uno tira l'altro, come le ciliegie...

Impegno Facile
Tempo 50 minuti più 1 ora e 30 di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 25 BISCOTTINI

70 g cioccolato fondente
50 g burro
50 g zucchero semolato
50 g farina 00
50 g farina di mandorle
8 g albume – sale

Mescolate il burro con lo zucchero e la farina 00 fino a ottenere un composto sabbioso. Unite la farina di mandorle, infine l'albume sbattuto con un pizzico di sale. Lavorate finché il composto non sarà omogeneo. Lasciatelo riposare in frigorifero, avvolto nella pellicola, per almeno 30 minuti.
Formate quindi 50 palline di circa 4 g ciascuna, distribuitele in una placca coperta con carta da forno e mettetele in frigorifero per 1 ora.
Infornatele quindi a 170 °C per 10 minuti.
Fondete il cioccolato e raccoglietelo in un cornetto di carta da forno. Disponetelo su metà dei biscottini e accoppiateli con gli altri, formando i baci.

UN ANELLO DI FIDANZAMENTO

COROLLI

Di tradizione toscana-elbana, ma rivendicati anche in altri territori con successive varianti, i corolli sono dolci di fine inverno, quando il primo risveglio della natura fa pensare all'amore. Anticamente, le ciambelline (ricevute dai cantori in premio per le loro serenate alle pulzelle desiderate da un pretendente) venivano raccolte porta a porta e infilate dentro lunghi bastoni, bellissimi e festosi a vedersi, come inanellate promesse di amore eterno. Ne esiste anche una versione pasquale, che veniva condivisa con i più piccini, che si appendevano un corollo al collo con un filo di lana, come un medaglione, e dovevano sbocconcellarlo pian piano senza rompere il buco e farlo cadere...

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g farina
150 g zucchero
130 g burro
100 g uova intere
8 g lievito in polvere per dolci
sale
Alchermes e zucchero per la finitura

Impastate il burro con lo zucchero, la farina e il lievito, aggiungete un pizzico di sale, quindi per ultime le uova. Lavorate fino a ottenere un impasto compatto.
Formate circa 36 palline da 20 g ciascuna, appoggiatele in un vassoio e mettetele a riposare in frigorifero per circa 30 minuti.
Schiacciate le palline, formando piccoli cordoncini di pasta, lunghi circa 15 cm, che chiuderete a ciambellina, schiacciando un estremo sull'altro, per fissare l'anello.
Adagiateli in una placca coperta con carta da forno e infornateli a 170 °C per 15-16 minuti.
Sfornateli e immergeteli subito nell'Alchermes, quindi passateli nello zucchero semolato.

DEBORA VELLA
A soli 22 anni lavora nel laboratorio della Dolce Locanda, di Giancarlo Perbellini, motivo per cui si è trasferita a Verona dalla Sicilia. Nata in una famiglia di ristoratori, ama in modo particolare la pasticceria mignon.

Giuseppe Iannotti, chef del ristorante Krèsios a Telese Terme (BN), davanti alla macchina per il caffè a sifone «hot syphon», in un momento della preparazione della sua Zuppa di funghi.

EVVIVA LA PASTINA

Che cosa inventa un grande cuoco quando gli si chiede di confrontarsi con stelline, risoni e tubetti? Sei ricette che danno gioia e ci fanno tornare bambini

di ANGELA ODONE, foto ANDREA STRACCINI

ZUPPA DI FUNGHI

Ingegnoso, instancabile, intraprendente, imperturbabile. Se qualcuno mi chiedesse di descrivere con quattro aggettivi Giuseppe Iannotti, lo chef del ristorante Krèsios, due stelle Michelin (la seconda di fresca assegnazione) a Telese Terme (BN), forse sceglierei questi. Perché ne inventa sempre una nuova, perché come le formiche (d'artista!) che decorano i muri di tufo della masseria dove si trova il ristorante, non si fa intimorire dal lavoro e perché neanche quando gli abbiamo chiesto di immaginare un menù, dall'aperitivo al dessert, a base di pastina, si è scomposto. Tutt'altro. «Quando mi avete proposto questo servizio ho accettato senza esitare», dice Iannotti, «l'ho trovato entusiasmante e allo stesso tempo rassicurante sia perché mi sento molto a mio agio con i brodi (emblema assoluto del conforto gastronomico), sia perché ho un debole per il cucchiaio. Se potessi io mangerei tutto con questa posata». Non faccio in tempo a ribattere che subito riprende: «Poi, per non prendere sempre tutto sul serio ed essendo io l'uomo dei controsensi, ho suggerito di usare la forchetta per una di queste ricette: mi piace sostenere una cosa e contraddirla poco dopo».

«Dovendo immaginare un intero pastina-menù non ho potuto non partire dall'aperitivo. Ormai il mondo della miscelazione è sempre più connesso con quello della cucina, così in uno dei cocktail più famosi della storia ho affidato alle stelline il ruolo dell'oliva, cioè la parte sapida di questo →

Dry Martini, realizzato in una versione in&out, che vuol dire che il vermut serve per profumare la pastina e che nella coppetta ci sarà solo il gin, ghiacciato».

Si prosegue con l'antipasto per arrivare al dolce, passando per tutte le portate. Una di queste, la Pastina al formaggino, è entrata in carta al Krèsios nel 2019 e da allora è immancabile. «È nata da un'intuizione, dal desiderio di omaggiare nel migliore dei modi la mozzarella di bufala campana senza rovinarla: per me la mozzarella non si deve tagliare, cucinare o condire. Così usando tutte le parti che la compongono (panna, latte e latticello) ho voluto creare un formaggino cremoso che avesse la stessa freschezza e complessità ma che potesse anche essere parte di una ricetta. Di questa pastina che per me è più di una ricetta», dice Giuseppe Iannotti, «anche il piatto e il cucchiaio con cui viene servita sono parti fondamentali che riportano al mondo degli affetti: il cucchiaio di caucciù è la prosecuzione fisica della cremosità della pastina stessa, è la carezza che ci facevano la mamma o il papà quando eravamo piccoli».

Tutto il menù è immaginato così, come una pausa in un alternarsi di freddo e caldo, un breve momento di conforto, un tuffo nel nostro passato. «Sapessi quanti», conclude Giuseppe Iannotti, «tengono in bocca il cucchiaio di caucciù anche dopo aver finito di mangiare, come se fosse un ciuccio. La pastina si ama alla follia oppure si odia, quello che è sicuro è che in tutti risveglia emozioni e ricordi primordiali». ■

A sinistra, Giuseppe Iannotti al pass che divide la cucina dalla sala; nella sua brigata Annamaria Corrado, Antonio Giaquinto, Eugenio Vitagliano e Simone Granata. Qui sotto, lo chef all'esterno del ristorante, dove si arrampica la *Formica*, scultura in filo metallico dell'artista Giuseppe Guanci.

DRY MARTINI

SPAGHETTI SPEZZATI IN BRODO DI POLLO

PRE DINNER
DRY MARTINI
Impegno Facile
Tempo 15 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
24 cl gin – ghiaccio – sale
20 g pastina tipo stelline
2 cl vermut rosso

Lessate la pastina al dente in acqua bollente salata.
Scolatela, raffreddatela e raccoglietela in un barattolo con il vermut. Chiudetelo e lasciate la pastina in infusione per una notte.
Versate il gin in uno shaker con ghiaccio, mescolate per raffreddare.
Sgocciolate la pastina e distribuitela in quattro coppette Martini.
Filtrate il gin nelle coppette e servite.

ANTIPASTO
TIMBALLO DI TUBETTI AL POMODORO
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g brodo vegetale
200 g pastina tipo tubetti
40 g doppio concentrato di pomodoro – sale
polvere di pomodoro
pesto in polvere (oppure pesto fresco)
Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva

Tostate brevemente i tubetti in casseruola a fuoco basso, come se iniziaste la cottura di un risotto, poi unite il doppio concentrato, un pizzico di sale e il brodo vegetale e portate a cottura in 7-8 minuti (meglio se sono al dente).
Togliete i tubetti dal fuoco e mantecateli con 10 g di olio e 30 g di parmigiano grattugiato.
Distribuite i tubetti ancora caldi in quattro tagliapasta quadrati appena unti di olio (6x6 cm, h 3 cm) e lasciateli in forma mentre preparate i quattro piatti.
Distribuite in ciascuno 1 cucchiaino di polvere di pomodoro disidratato (potete prepararla così: essiccate delle bucce di pomodoro in forno a 30 °C per 18 ore e poi macinatele); accomodatevi i quattro timballi nel tagliapasta.
Liberate i timballi dal tagliapasta, completate con polvere di pesto o con poco pesto fresco, 1 cucchiaino di parmigiano e servite.

→

PASTINA AL FORMAGGINO

PRIMO
SPAGHETTI SPEZZATI IN BRODO DI POLLO
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g alette di pollo**
- **200 g spaghetti spezzati**
- **5 g salsa di soia**
- **2 g pepe bianco in grani**
- **1 alga kombu**
- **sale**
- **mazzetto aromatico (salvia, rosmarino, alloro, timo...)**
- **olio extravergine di oliva**

Ponete le alette di pollo in una placca, ungetele appena di olio e tostatele in forno a 150 °C per 30 minuti.
Raccogliete 3 litri di acqua in una asseruola, immergetevi l'alga e cuocetela per 30-40 minuti sulla fiamma al minimo, non deve mai bollire: otterrete così un'acqua di kombu.
Trasferite tutte le alette in un'altra casseruola, copritele di acqua fredda e, sulla fiamma decisamente vivace, portate a ebollizione. Dopo 5 minuti scolatele, eliminando tutta l'acqua di cottura, e sciacquatele molto bene sotto l'acqua fredda.
Accomodate le alette nella casseruola dell'acqua di kombu, con un mazzetto aromatico e il pepe bianco, cercando di muovere il liquido il meno possibile.
Cuocete sul fuoco al minimo per 1 ora sigillando la casseruola con un foglio di pellicola. Come già detto, non deve bollire perché altrimenti diventa torbida.
Eliminate le alette senza smuovere il fondo, filtrate il brodo, unite la salsa di soia e aggiustate di sale, se serve.
Cuocete gli spaghetti spezzati in questo brodo e serviteli caldi.

SECONDO
ZUPPA DI FUNGHI
Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **100 g tagliolini all'uovo rotti**
- **4 funghi porcini secchi**
- **sale**

Utilizzate una macchina per fare il caffè chiamata hot syphoon: è composta da due ampolle di vetro separate da un filtro.
Inserite nell'ampolla inferiore 2 tazze di acqua e un pizzico di sale.
Inserite nell'ampolla superiore i tagliolini rotti e i funghi.
Accendete il fornellino sotto l'ampolla dell'acqua: l'acqua salirà nell'ampolla superiore e vi rimarrà fino a quando la fiamma non verrà spenta. Dopo 3-4 minuti spegnete: il brodo di funghi scenderà nell'ampolla inferiore.
Distribuite il brodo nei piatti e unite i tagliolini e, a piacere, i funghi presi dall'ampolla superiore.
IN ALTERNATIVA Potete preparare questo piatto anche usando una teiera: raccogliete i funghi in una bustina di garza e metteteli nella teiera insieme ai tagliolini. Bagnate con acqua a 80 °C e lasciate in infusione per 3-4 minuti. Servite il brodo con i tagliolini aggiungendo i funghi a piacere.

In un angolo della sala del ristorante Krèisos, in primo piano Alfredo Buonanno, maître e sommelier, e sulla destra Elisa Camellini.

PREDESSERT
PASTINA AL FORMAGGINO
Impegno Per esperti
Tempo 30 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **0,8 litri latte di bufala**
- **0,8 litri panna di bufala**
- **6 ml succo di limone – sale**
- **6 ml caglio (in vendita nei negozi di prodotti biologici)**
- **pastina tipo semi di melone**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **olio extravergine di oliva**

Scaldate in una casseruola latte e panna di bufala fino a 21 °C.
Allontanate dalla fonte di calore e aggiungete limone e caglio.
Mescolate e fate riposare in un luogo fresco per circa 8 ore.
Tagliate la cagliata e trasferite il composto in un setaccio affinché il formaggino perda il liquido in eccesso; lasciate riposare per 3-4 ore.
Cuocete la pastina con poca acqua e sale e 1 cucchiaio di formaggino.
Proseguite nella cottura a mo' di risotto unendo l'acqua necessaria; dopo circa 6 minuti togliete dal fuoco e mantecate con altro formaggino, abbondante parmigiano grattugiato e un filo di olio.

DOLCE
CRÈME BRÛLÉE CON RISONI AL LATTE
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **180 g latte intero**
- **100 g pastina tipo risoni**
- **25 g zucchero semolato**
- **3 stimmi di zafferano**
- **1 pezzetto di cannella**
- **scorza di ½ arancia**
- **½ baccello di vaniglia**
- **zucchero di canna**

Scaldate il latte al minimo con tutti gli aromi e lo zucchero semolato per 10 minuti. Aggiungete la pastina e cuocetela per almeno 8 minuti.
Togliete dal fuoco ed eliminate la cannella e le scorze. Distribuite in quattro ciotoline da crème brûlée e fate raffreddare per 2 ore. Coprite con zucchero di canna e bruciate con un cannello per caramellare.

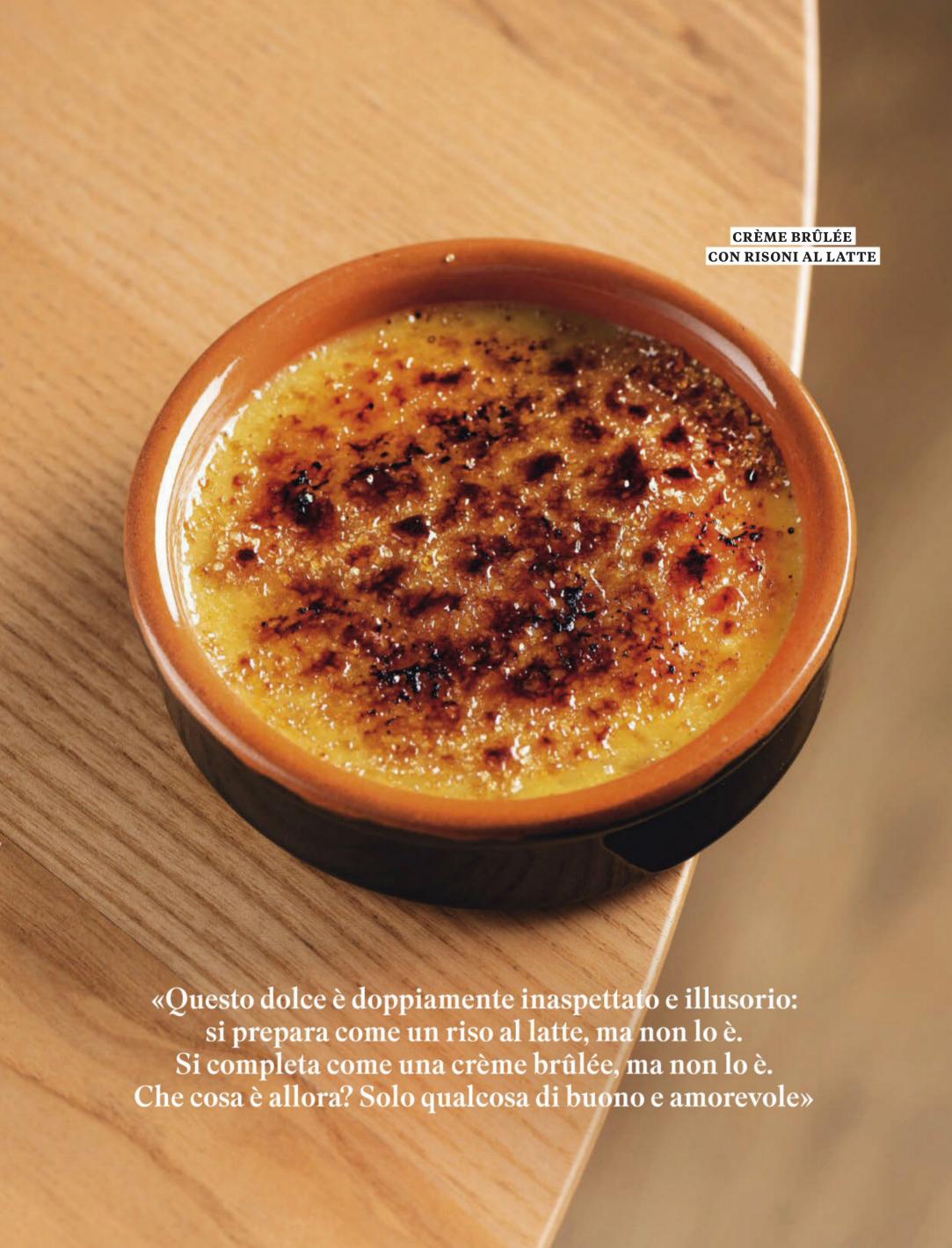
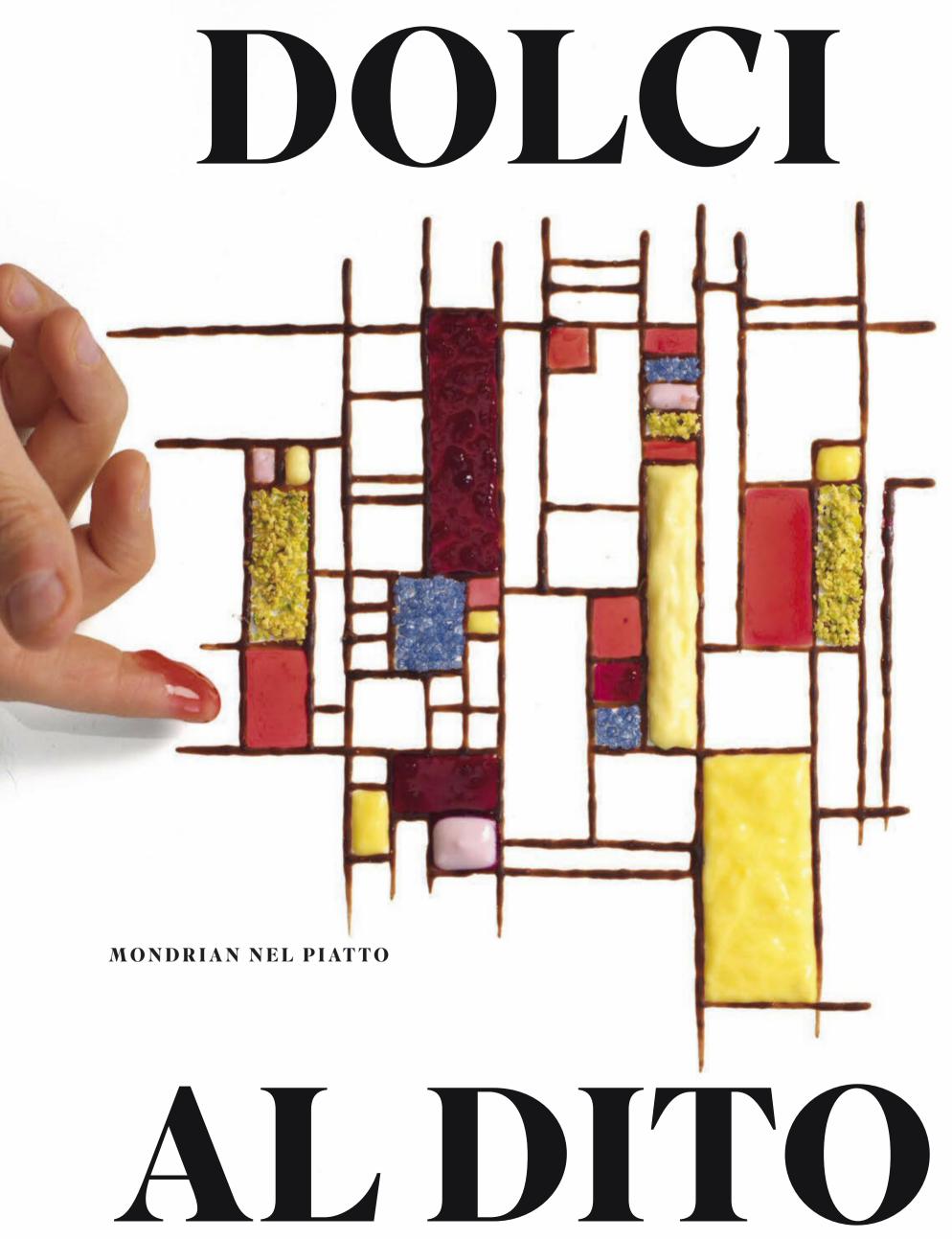
CRÈME BRÛLÉE
CON RISONI AL LATTE

«Questo dolce è doppiamente inaspettato e illusorio:
si prepara come un riso al latte, ma non lo è.
Si completa come una crème brûlée, ma non lo è.
Che cosa è allora? Solo qualcosa di buono e amorevole»

DOLCI

MONDRIAN NEL PIATTO

AL DITO

Piattino **Ginori 1735**.

CERCHIO NEL CERCHIO – KANDINSKY EDIBILE

Giulia Bernardelli usa creme e salse per dipingere nei piatti. Si ammira, e poi si assaggia con le mani, per contribuire all'evoluzione dell'opera e alla sua sparizione. Resterà una bella fotografia

a cura di SARA MAGRO, foto RICCARDO LETTIERI

Giulia Bernardelli

Mantovana, 34 anni, laurea all'Accademia di Belle Arti, impiego a Palazzo Ducale, poi il caso... Un giorno rovescia per sbaglio una tazzina di caffè e comincia a disegnarci sopra. Posta la foto su Instagram (@bernulia) che diventa virale, attirando l'attenzione anche del *Washington Post*, che le commissiona la copertina del suo inserto food con cui vince un premio. Per *La Cucina Italiana* ha realizzato quattro opere effimere dipinte con creme, cacao e frutta ispirate a Mondrian, Miró e Kandinsky. Da mangiare giocando con le dita.

1. Sciroppo di ribes

100 g di ribes – 30 g di zucchero

Cuocete i ribes e lo zucchero in una casseruola molto piccola, sul fuoco bassissimo, schiacciando i frutti con una forchetta. Dopo 4-5 minuti filtrate in un passino: lasciate colare il liquido senza schiacciare, per ottenere uno sciroppo trasparente e giustamente fluido per potere essere steso.

2. Sciroppo di mirtillo

100 g di mirtilli – 30 g di zucchero

Preparatelo allo stesso modo dello sciroppo di ribes.

3. Frullato di mirtillo

100 g di mirtilli – 30 g di zucchero

Cuocete i mirtilli e lo zucchero in una piccola casseruola a fuoco bassissimo per 4-5 minuti, schiacciando i frutti con la forchetta. Frullate metà della composta e passate con il passino l'altra metà, senza schiacciare, per ottenere uno sciroppo limpido. Mescolate lo sciroppo con un po' di frullato per un «colore» dalla texture più grezza.

4. Salsa al mirtillo

composta di mirtilli frullata yogurt magro

Versate in una piccola ciotola 1-2 cucchiaini da tè di composta di mirtilli (ricetta 3) frullata e stemperatela con 1-2 cucchiaini da tè di yogurt, regolando la quantità secondo la tonalità desiderata.

5. Salsa al ribes

sciroppo di ribes yogurt magro

Versate in una piccola ciotola 1-2 cucchiaini di sciroppo di ribes (ricetta 1) e stemperatelo con 1-2 cucchiaini da tè di yogurt, regolando la quantità secondo l'intensità cromatica desiderata.

6. Crema allo yogurt

50 g di crema base – yogurt intero

Versate la crema base (ricetta 7), fredda, in una ciotolina e mescolatela con 1 cucchiaio di yogurt.

7. Crema base

125 g di latte – 40 g di zucchero
6 g di amido di mais – 2 tuorli gialli

Mescolate i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais. Stemperate con il latte portato quasi al bollore con una scorza di limone a piacere; riportate sul fuoco e mescolate facendo addensare la crema (poco prima del bollore sarà pronta).

8. Crema gianduia

50 g di crema base
1 cubetto di cioccolato gianduia

Versate la crema base, ancora calda, in una ciotola e fondetevi il cioccolato.

9. Crema fondente

50 g di crema base
1 cubetto di cioccolato fondente

Versate la crema base (ricetta 7), calda, in una ciotola e fondetevi il cioccolato.

Una tecnica essenziale

Le composizioni vanno create stendendo creme e salse con un semplice stuzzicadenti, adeguatamente appuntito per tracciare anche linee molto sottili e precise. Per completare, potete usare elementi più materici come semi di papavero, zuccheri colorati, granella di pistacchi, cacao, piccoli frutti.

FORME NELLO SPAZIO

TAVOLOZZA DI SAPORI

RICORDAMI

Tordi che scappano e torte con un che di regale: il «romanzo di cucina» della famiglia Bettoni inizia più di un secolo fa tra Brescia e la Franciacorta. Opera femminile, tramandata da un uomo speciale

di SARA TIENI, ricette JOËLLE NÉDERLANTS, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

FINTI TORDI

Da sinistra, Mary Ferrata (sorella di Rina), il piccolo Franco Bettoni con il padre Angelo, la madre Rina Bettoni Ferrata e lo zio materno Silio Ferrata.

Sono tre donne ad avere composto, custodito e tramandato il ricettario di casa Bettoni, ma ruota intorno a un uomo, Franco Bettoni, questa preziosa raccolta che accompagna da oltre un secolo la storia della famiglia. A iniziarla, nel 1898, è Rina Ferrata, che sposa il Cavalier Angelo Bettoni. Nel 1952 il ricettario passa alla nuora, Rita Fossa, che lo tramanda ampliato, cucinando per il marito Franco, figlio di Rina. A condividerlo con noi è Camilla Bettoni, professoressa universitaria di Linguistica, figlia di Rita e di Franco, che l'ha ereditato e digitalizzato, arricchendolo anche di qualche nuova ricetta dai tratti più esotici, come il salmone in crosta di sesamo e zenzero, simbolo dei tanti anni vissuti a Sydney, dove si è trasferita col marito, di origine scozzese.

«La caratteristica più significativa delle ricette originali, mantenuta intatta per l'intero secolo scorso, è che gli ingredienti principali provengono tutti da un'antica proprietà di famiglia in Franciacorta, la cui casa, sepolta nel verde dei vigneti e dei boschi contro le colline in fondo alla Val Baiana, è rimasta nel cuore di tutti quelli che la hanno abitata», racconta Camilla. «Le tre ricette riprese per *La Cucina Italiana* sono state scelte perché cucinate spesso tanto in campagna quanto in città, a Brescia». Servite prima dalla mamma Rina, poi dalla moglie Rita e infine dalla figlia Camilla, hanno accompagnato Franco Bettoni per tutta la vita. «La particolarità di questo ricettario è che non ci sono primi asciutti: tipici del Sud, erano poco comuni da noi all'epoca. Tra antipasto e secondo c'erano invece molte minestre. Un orgoglio erano poi i primi asparagi che, in campagna, complice un favorevole microclima, arrivavano prima e duravano due settimane. Mio padre li adorava con burro fuso, parmigiano e uova. Per Natale e Capodanno invece si serviva dell'uva da tavola, sempre della tenuta, che veniva conservata su graticci in solaio e durava per mesi. Ai tempi era una cosa fuori dall'ordinario, un piccolo prestigio domestico». ■

FINTI TORDI

«Si cucinavano come gli uccellini questi involtini, ecco perché si chiamano così. Pollame, verdure, frutta: tutto veniva dalla tenuta di Monticelli Brusati. Era un luogo magico, dove con il clima mite del lago d'Iseo crescevano anche gli olivi».

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 12 fette di filetto o di lonza di maiale
250 g farina di mais giallo per polenta
200 g fegato di maiale
cannella in polvere
bacche di ginepro – burro
salvia – sale – pepe

Preparate la polenta gialla: portate a bollore 1-1,2 litri di acqua salata, versatevi a pioggia 250 g di farina di mais e cuocete la polenta per 45 minuti circa, rimestandola di continuo.
Tritate il fegato in una finissima poltiglia con 2 bacche di ginepro, pepe, sale e pochissima cannella.
Battete le fettine di filetto, distribuitevi un po' di poltiglia di fegato, arrotolatele a salamino, fermandole con uno stecchino e una foglia di salvia.
Fondete 20 g di burro in un tegame, soffriggetevi qualche ciuffetto di salvia, unitevi i rotolini e cuoceteli per 12-14 minuti, girandoli ogni tanto.
Servite i finti tordi sulla polenta.

FAGIOLI DI GUERRA

«Non so da dove venisse questo nome curioso. La cremosità della salsa è un retaggio del vicino Piemonte che a sua volta risentiva della cucina francese. Mamma li serviva sempre come accompagnamento della carne».

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g borlotti secchi – 2 tuorli
pane – limone – prezzemolo
sale – farina – burro

Mettete a bagno i fagioli in acqua per 12 ore. Lessateli quindi per 40 minuti, salando verso fine cottura. Scolateli.
Insaporiteli in casseruola in 20 g di burro spumeggiante, per 10 minuti.
Fondete intanto 50 g di burro in un'altra casseruola e mescolatevi 50 g di farina: dorata che sia la farina, stemperate con 500 g acqua (volendo potete usare l'acqua di cottura dei fagioli). Lasciate sobbollire per qualche minuto, finché la farina non avrà perduto il suo sapore.
Mescolate 2 tuorli con il succo di ½ limone e prezzemolo tritato fine; uniteli alla salsa di farina e mescolate diligentemente aggiungendo il sale necessario.
Distribuite in un piatto di portata 4 fette di pane abbrustolito, versatevi della salsa e completate con i fagioli e altra salsa.

DOLCE NOBILE

«Deve la sua preziosità alle mandorle in esso contenute: la frutta secca una volta era una rarità. Mia madre era solita regalarla in piccoli sacchetti ad amici e parenti, già pulita. Un'operazione delegata a noi bambini, viste le mani piccole e adatte a queste minuzie».

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

750 g latte – 120 g farina
150 g mandorle bianche
100 g zucchero
100 g burro
3 uova – 1 limone – pancarré

Fondete il burro in una casseruola, unite la farina, cuocetela mescolando per qualche istante, poi versate il latte; aggiungete quindi le mandorle tritate finissime (in alternativa potete usare farina di mandorle), scorza di limone grattugiata e lo zucchero e cuocete ancora per 3-4 minuti dal bollore, fino a ottenere una polenta non molto densa. Fuori del fuoco incorporate 3 tuorli sbattuti e, in ultimo, gli albumi montati.
Distribuite il composto in una pirofila imburrata e foderata con fette di pancarré senza crosta (noi abbiamo usato 3 pirofile da 12 cm di diametro).
Infornate a 180 °C per 30 minuti circa. Servite con zabaione e zucchero a velo a piacere.

FAGIOLI DI GUERRA

BUON PRANZO

PRESIDENTE

Chiunque sia il Capo dello Stato, il Quirinale è per definizione «la casa degli italiani». La sua cucina conquista il palato di re, regine e potenti di tutto il mondo. Ogni piatto testimonia tradizioni e stile del nostro Paese

di CARLO OTTAVIANO, foto CHIARA CADEDDU

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO

La crema di ribes, fragole e lamponi ha chiuso la cena del 19 novembre 2018 in onore dell'Emiro del Qatar Sheikh Tamin Bin Hamad Al-Thani. A sinistra, la livrea dello staff di sala. È rosso lacca per gli eventi serali e per quelli più prestigiosi, quando la indossano anche gli staffieri al posto della tradizionale color carta da zucchero. Le divise sono invece nere per il servizio diurno.

Il Quirinale è tra le residenze dei capi di Stato più grandi al mondo, venti volte la Casa Bianca. Ogni giorno lo staff di cucina percorre circa sette chilometri, il doppio durante gli eventi importanti. Sotto, la Sala degli Specchi con i lampadari di Murano che si riflettono all'infinito, come volle la regina Margherita.

«Avevo saputo di uno stage al Quirinale e così chiamai l'Hotel del Quirinale, in via Nazionale, per un colloquio. Invece, si trattava dell'altro Quirinale, quello vero». A distanza di trent'anni – ne aveva ventitré – Fabrizio Boca ancora sorride pensando all'equivoco. Oggi è l'Executive Chef della residenza del Capo dello Stato, alla guida di una macchina tanto infernale quanto perfettamente oleata nel più piccolo degli ingranaggi. Un libro di Lorenza Scalisi, *Tutti i piatti dei Presidenti*, svela segreti e aneddoti dei pranzi di Stato, le regole del galateo e del cerimoniale, come e dove reperire le bontà per ospiti di tal rango e anche per la (quasi) normale famiglia di inquilini italiani, che – salvo sorprese – cambia ogni sette anni. È un viaggio di contrasti fra la ricchezza del passato e la misura di oggi, grandiosità e semplicità, solennità e quotidianità.

In cucina (la grande è di 700 metri quadrati, al piano -1; l'altra è al Torrino) si inizia a lavorare alle sette, «perché il mercato e i prodotti migliori non aspettano», spiega Boca. La spesa per i pranzi di Stato ha un budget massimo di venti euro a ospite. «Cucinare bene e ad alti livelli», aggiunge lo chef, «non significa necessariamente spendere molto, anzi. Al contrario di quanto si possa pensare, qui entrano prodotti che devono avere una sola caratteristica: l'italianità e non la rarità. Rispettiamo la regola della stagionalità, quindi mai primizie, che costerebbero care».

Non è neanche più tempo di banchetti con venti portate e pietanze di scena. «Durata massima 45-50 minuti», racconta Domenico Santamaria, Food & Beverage Manager. La *mise en place* è però da *Mille e una notte* con gli oggetti conservati nella Vasella, la raccolta antica di 38mila pezzi fra porcellane, argenti e cristalli. Grande attenzione anche agli arredi floreali. Un quasi incidente diplomatico avvenne quando per la Regina Elisabetta furono preparati deliziosi bouquet sulle tonalità lavanda, con rose, lillà e piccole mele verdi. Peccato che erano assolutamente simili al cappellino che indossava. Ci fu un attimo di imbarazzo ma, grazie al sense of humour inglese, tutto sfumò in un sorriso di Sua Maestà. ■

TONNARELLI DI KAMUT AL RAGÙ BIANCO

Il piatto conquistò Michelle e Barack Obama che ruppero il protocollo per andare in cucina a complimentarsi con la brigata. Era il 27 marzo 2014. La cena proseguì con Spigola con pomodorini e olive, contorno di Caponata, Mazzetti di fagiolini e Sformatini di patate e porri e infine Babà con frutta. Tutto nel rispetto della sensibilità dei due ospiti che amano mangiare sano.

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA POLPA AI TRE FRUTTI ROSSI
- **210 g lamponi – 180 g fragole**
- **60 g ribes**

PER LA MOUSSE AI TRE FRUTTI ROSSI
- **200 g polpa ai tre frutti rossi**
- **200 g panna fresca**
- **100 g meringa all'italiana**
- **6 g gelatina in fogli halal**

PER LA CREMA COTTA ALLA VANIGLIA
- **300 g panna fresca**
- **80 g tuorli – 65 g zucchero**
- **1 baccello di vaniglia**

PER LA DACQUOISE ALLE MANDORLE
- **200 g albume**
- **125 g farina di mandorle**
- **125 g zucchero a velo**
- **50 g zucchero semolato**
- **35 g farina 00**

PER COMPLETARE
- **200 g polpa ai tre frutti rossi**
- **80 g zucchero a velo**
- **50 g cioccolato bianco**
- **50 g burro di cacao**
- **colorante rosso**

PER LA POLPA AI TRE FRUTTI ROSSI
Frullate insieme lamponi, fragole e ribes puliti e setacciate il frullato.
PER LA MOUSSE AI TRE FRUTTI ROSSI
Scaldate una piccola quantità di polpa di frutti rossi e scioglietevi la gelatina, già ammorbidita nell'acqua. Unite il resto della polpa e la meringa; incorporate poi la panna, poco montata.
PER LA CREMA COTTA ALLA VANIGLIA
Amalgamate i tuorli con lo zucchero senza produrre schiuma; scaldate la panna e i semi della vaniglia a 90 °C, versatela sui tuorli, mescolate con una frusta e distribuite in stampini di silicone alti 1,5 cm. Cuocete nel forno a vapore a 85 °C per 25 minuti circa; infine fate raffreddare e mettete in frigo.
PER LA DACQUOISE ALLE MANDORLE
Montate l'albume con lo zucchero semolato, poi incorporate la farina di mandorle, lo zucchero a velo e la farina 00. Stendete il composto in una teglia foderata con carta da forno, spolveratelo con abbondante zucchero a velo e infornate a 180 °C per 8 minuti.
PER COMPLETARE
Mescolate 200 g di acqua con 200 g di polpa ai tre frutti rossi e lo zucchero ottenendo una bagna.
Ponete un disco di dacquoise in un anello di 16 cm e spennellatelo con la bagna. Stendetevi sopra uno strato di mousse e poi uno di crema cotta; coprite con un secondo disco di dacquoise e inzuppatelo con la bagna. Ponete a raffreddare in freezer a -18 °C.
Fondete il cioccolato bianco con il burro di cacao. Unite il colorante necessario e caricate l'apposita pistola a spruzzo.
Sformate infine il semifreddo e spruzzatelo subito con il cioccolato ottenendo un effetto vellutato.
Decorate a piacere.

TONNARELLI DI KAMUT AL RAGÙ BIANCO

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I TONNARELLI E IL RAGÙ BIANCO
- **600 g campanello di vitello**
- **400 g farina di kamut**
- **300 g sedano – 200 g cipollotto**
- **200 g pancetta tritata**
- **200 g riduzione di vino rosso**
- **100 g carote – sale**

PER COMPLETARE
- **200 g parmigiano – 30 g aneto**
- **30 g olio extravergine – sale**

PER I TONNARELLI E IL RAGÙ BIANCO
Impastate la farina con 250-300 g di acqua ottenendo una pasta liscia e omogenea. Copritela e fatela riposare per almeno 2 ore. Stendetela quindi con la macchina per la pasta e ricavate i tonnarelli.
Tritate il vitello e rosolatelo in padella.
Rosolate in una casseruola la pancetta e stufatevi le verdure a dadini fini. Aggiungete quindi la carne e sfumate con la riduzione di vino. Unite 500 g di acqua e cuocete a fuoco basso per 1 ora e 30 minuti circa, aggiustando di sale. Alla fine il ragù deve risultare denso.
PER COMPLETARE
Sbollentate l'aneto e frullatelo con l'olio. Versate il parmigiano grattugiato in 200 g di acqua a 45 °C e frullate ottenendo una crema.
Cuocete i tonnarelli in acqua salata, scolateli e mantecateli con il ragù e la crema di parmigiano; ultimate con l'olio all'aneto.

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA ALL'UOVO
- **350 g semola rimacinata di grano duro**
- **150 g farina 00**
- **5 uova**

PER LA FARCIA
- **150 g ricotta infornata**
- **150 g ricotta**
- **90 g spinaci**
- **10 g parmigiano grattugiato**
- **noce moscata – sale**

PER IL CONDIMENTO
- **600 g pomodori datterini**
- **10 g zucchero di canna**
- **5 g sale**
- **foglie di basilico fritte**

PER LA PASTA ALL'UOVO
Impastate la farina e la semola con le uova ottenendo un composto liscio. Fatelo riposare, coperto, per 2 ore, poi stendetelo in sfoglie sottili e ritagliatele in rettangoli di 8x12 cm.
PER LA FARCIA
Tritate gli spinaci; passate le ricotte al setaccio; mescolatele poi con gli spinaci, il parmigiano, noce moscata grattugiata e sale.
Distribuite questa farcia sui rettangoli di pasta, richiudeteli a quadratino e sigillateli lungo il bordo.
PER IL CONDIMENTO
Tagliate a metà i pomodori datterini, conditeli con il sale e lo zucchero, distribuiteli in una teglia e cuoceteli in forno a 100 °C per 30 minuti. Passateli infine al setaccio ottenendo una crema.
Lessate i ravioli in acqua bollente salata, scolateli e mantecateli con la crema al pomodoro. Serviteli con le foglie di basilico.

Le ricette e le foto sono tratte da *Tutti i piatti dei Presidenti. 30 anni di ricette, storie e aneddoti nelle cucine di Palazzo del Quirinale* di Lorenza Scalisi, foto di Chiara Cadeddu, L'Ippocampo, 29,90 euro.

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

La difficoltà, ospitando un capo di Stato in carica da settant'anni, è di non ripetere piatti già proposti. Il 16 ottobre del 2020 alla Regina Elisabetta II e al Principe Filippo oltre ai Ravioli sono stati offerti una Lombata di vitello arrosto con funghi porcini ripieni e verdure e, conoscendo la passione di Sua Maestà per il cioccolato, un Bonet con glassa al caffè e al vino rosso.

Il benessere degli ospiti è uno dei capisaldi dello stile del ristorante parigino Le Taillevent. Luci soffuse, sedute comode, isolamento acustico perfetto. Qui l'impronta classica è alleggerita dalle poltroncine di design e dalle composizioni di fiori di campagna. Nella pagina accanto, lo chef Giuliano Sperandio sullo scalone che conduce al primo piano.

TOCCO ITALIANO IN SALSA FRANCESE

Uno dei templi parigini della grande cucina
ha aggiunto alla sua anima una nota tricolore.
Fiammetta Fadda, in missione, racconta

FOTO JULIE LIMONT

Conoscevo quella via? Sì, certo. E quell'insegna? Sì, certo, quale buongustaio non conosce l'ingresso di Le Taillevent, uno dei templi della grande ristorazione parigina? Però era anche parecchio che non ci venivo perché quello splendore si era offuscato negli ultimi tempi a causa di una successione veloce e poco fortunata di chef. Ma a settembre, dopo la chiusura per il Covid, le sue porte hanno riaperto con una clamorosa novità. Ed è esattamente questa la ragione per cui oggi mi trovo qui. Al timone delle sue cucine, per far rinascere il celebrato «style Taillevent», c'è un italiano. Vale a dire un italiano in una istituzione parigina, nella città dove non ce l'hanno fatta né Angelo Paracucchi della Locanda dell'Angelo ad Ameglia né un Gualtiero Marchesi all'apice del successo. Si chiama Giuliano Sperandio, 39 anni, di Diano Marina.

Il luogo è immutato nel tranquillo splendore del palazzo che apparteneva al duca di Mornay e che dal 1950 ospita il ristorante: la grande scala a spirale che dall'ingresso conduce al piano di sopra, riservato ai pranzi intimi e, a destra, la doppia sala da pranzo con la boiserie bionda, la moquette, i tavoli, i divanetti, le poltroncine. E, subito, entrando, in una teca illuminata, le bottiglie delle etichette più prestigiose espressamente dedicate a Taillevent, primo annuncio della famosa cantina che contiene 2800 referenze e 36mila bottiglie, ritenuta addirittura superiore a quella della Tour d'Argent. Ma per gli appassionati e i curiosi del vino, non c'è bisogno di venire qui. Perché le stesse bottiglie possono essere acquistate in Faubourg St. Honoré a Les Caves de Taillevent, lì vicino. O, per accompagnarle a buoni bocconi, a Les 110, a poche decine di metri. Seduta nella mia banquette, assorbo lusso sussurrato, benessere, attesa. L'offerta è scandita su due pagine. Da una parte la carta, dall'altra i menù. Le portate sono undici, più cinque dolci. Ed è la prima sorpresa per chi si aspettava una carta all'incirca come quella descritta dal gourmet itinerante Maurice von Greenfields negli anni Ottanta «dall'aspetto e dal contenuto imponenti, lunga quasi un metro». Stessa sorpresa, anzi di più, leggendo i due menù *Heritage Taillevent* e *Geste de Taillevent*. Ciascuno è puntigliosamente spiegato, di «quattro portate», che sembrano davvero poche rispetto alle otto-dieci a cui ci hanno abituato i menù degustazione (per esempio, sono diciannove quelle attuali di René Redzepi a Copenhagen). Ma per capire bisogna aspettare. Intanto ho ordinato: il «Foie Gras, con cavolo frisé, pera, anguilla affumicata, ramolaccio, vinacce, coriandolo»; la «Sogliola, con cardi, salsa olandese, crostacei e frutti di mare»; l'«Agnello con torta di pasta sfoglia, finferli, tartufo nero, maggiorana e noce moscata»; il «Mont Blanc con litchi, pompelmo e marroni».

Ed ecco il cuoco. È alto, tranquillo, giovane, bello, sorridente come sono oggi i migliori della nuova generazione. La prima curiosità è sapere come sia approdato a questa mitica cucina.

«Mi hanno chiamato per un colloquio i proprietari che hanno anche altri locali, senza specificare. Ma speravo, anche perché quando sono arrivato a Parigi nel 2006 ci passavo davanti tutte le mattine con timore reverenziale. Così ho preparato un piccolo scritto sul Taillevent del passato, quello del presente e quello del futuro secondo me».

È come vedersi davanti un mito e un mostro: venti persone in cucina, tredici in sala, una cinquantina di coperti, in pratica un addetto ogni due ospiti. Da che parte lo si afferra?

«Dall'anima. Il Taillevent non era famoso per il suo cuoco, come nel caso di Paul Bocuse a Collonges; era inimitabile perché il suo proprietario Jean-Claude Vrinat era un maestro del savoir-faire, come Sirio Maccioni a New York. Io ho pensato a un ristorante che rimettesse in luce quell'accoglienza unendola a una cucina nuova ma che echeggiasse il legame col passato».

Allora, per capirsi, qual è il piatto bandiera di questa filosofia?

«Le "Animelle arrosto laccate, con foglia di shiso, acciughe e carciofi su una salsa di vitello profumata con aceto e spezie"; una portata che riassume una cucina che vuole continuare ad assomigliare solo a sé stessa, con una personalità spiccata ma non prepotente».

Ecco finalmente un cuoco che non ha paura di celebrare il lusso elaborato che ha fatto grande – in quanto straordinariamente buona – la cucina francese e il Taillevent.

«Perché», precisa lo chef, «è quello che il cliente vuol trovare qui e che io adoro». E ha ragione: in un normale mezzogiorno la sala è completa: habitué parigini, gourmet curiosi, uomini d'affari, donne eleganti. Le stesse che indossano il nuovo stile Chanel, contemporaneo eppure riconoscibile, lontano dagli eccessi e dai colpi di scena.

Intanto in sala si svolge *Le Geste Taillevent*. Ogni piatto è iniziato o finito al tavolo: una *pièce de théâtre* alla quale, forse, solo qui si può di nuovo assistere, dato che nessuno sa più scalcare una pernice, tranciare un'aragosta, flambare le crêpe Suzette. I maître al lavoro sono uno spettacolo continuo a cui si aggiunge una fitta sequenza di passaggi per gli accompagnamenti, le salse, i fondi. Nessuna improvvisazione: le prove generali di questa scenografia Sperandio le aveva messe a punto nei sei anni passati a Le Clarence, il rarefatto ristorante parigino all'interno dell'hôtel particulier Dillon, di cui ha seguito la ristrutturazione che lo ha riportato all'antico splendore.

Tutto molto grandeur francese per cui viene da chiedersi se in qualche angolo della sua cucina ci sia un ricordo delle colline intorno a Diano Marina dove Sperandio è nato e dove ogni tanto ritorna. Ma: «Non ho ricordi gustativi della mia infanzia. Ho dei punti fermi: molte verdure, poco sale, grandi prodotti. Poi l'improvvisazione si installa sulle culture che ho assorbito viaggiando e lavorando in Grecia, Kazakistan, Svizzera, Giappone, fino all'approdo a Parigi». E a casa dove lo aspettano la moglie argentina e i suoi due bambini, chi cucina? «Lascio le redini a lei: verdure, quinoa, riso. Per riposare lo stomaco, il cervello e l'anima». ■

In alto, il «Consommé di manzo e caviale» di un menù del 1969 nell'interpretazione attuale: manzo, caviale, porcini crudi, lardo di Colonnata, decorati con cardamomo nero e petali di pervinca su una gelée di consommé. In basso, un altro classico rivisitato: la «Torta di pasta sfoglia, finferli, tartufo nero, maggiorana e noce moscata» che accompagna l'agnello.

TUTTA UN'ALTRA PIZZA

VERMOUTH

Dalle montagne bellunesi arriva finalmente a Milano la rivoluzione croccante di Denis Lovatel, uno dei migliori pizzaioli del mondo

di SARA TIENI, foto BEATRICE PILOTTO

Rievocano paesaggi incantati e fanno viaggiare in primis con la mente le pizze, molto gastronomiche e molto etiche, di Denis Lovatel. C'è «Intenso inverno», con fonduta e porro fritto, o «Profumo di prato», delicata come un pascolo e cosparsa di fiori eduli che rimandano alle montagne di questo cuoco, cresciuto nella pizzeria del padre, Da Ezio, piccola istituzione di Alano di Piave (Belluno).

«Ho trascorso lì quasi tutti i miei weekend dai quattordici anni. Ho iniziato facendo le palline di impasto. Normale, per il figlio unico di un piccolo imprenditore del Nordest». In cucina c'è il padre – l'Ezio dell'insegna –, un passato da cuoco in giro per l'Italia, che nel 1977 decide, cosa inusuale per i tempi, di aprire una pizzeria nel profondo Nord. «In tempi non sospetti papà trattò la pizza come i piatti di un ristorante». Tradotto: grande attenzione alle materie prime. «Funghi di bosco al posto di quelli in scatola, per esempio. Si concentrò molto sull'impasto diretto e ideò la cosiddetta pizza "crunch", un misto tra la pizza napoletana e quella in pala, romana. Croccante e sottile, digeribile e a lunga lievitazione».

Denis guarda, ascolta e poi viaggia. Asia, Stati Uniti, Sudamerica. Torna a casa con tante idee e una consapevolezza: il bosco dietro casa e le montagne offrono tutto quello che serve. «Ho perfezionato l'impasto, che è sempre croccante, usando varie farine e lavorando su una biga, una base lievitata per 18 ore, che viene rinfrescata e fatta maturare ancora per altre 48, prima di essere farcita e cotta a 320 °C per 2 minuti». Nasce la «pizza di montagna»: sottile come l'aria fresca, insaporita con un misto di erbe spontanee essiccate al posto del sale.

Arrivano i premi (è 23esima tra le 50 migliori pizzerie del mondo) e collaborazioni eccellenti, tra cui quella con Norbert Niederkofler: lo chef tre stelle Michelin e una stella Green vuole Denis per Care's - The ethical Chef Days, kermesse sulla ristorazione sostenibile, e, dal 2020, per il corner pizza del Rosa Alpina, l'hotel cinque stelle dove Niederkofler è executive chef.

Le farciture di Lovatel sono un mondo che muta con le stagioni e con i prodotti della fattoria didattica sociale Ca' Corniani a Monfumo (TV), di cui il pizzaiolo è socio e sostenitore. «Qui produco anche mozzarella fiordilatte, studiata apposta per le mie pizze, quasi tutte a base vegetale». Tra le poche eccezioni, la carne della *fea* (pecora, in dialetto veneto) di Lamon, una razza che era quasi estinta e che lui alleva fino alla fine del ciclo vitale. Delizie che si potranno provare, da metà febbraio, nel nuovo locale milanese, in via Statuto. Gli abbinamenti? Con vino e cocktail: dietro il bancone c'è la sommelier Aiko Malipung che propone vini naturali e del territorio. Ci sarà anche la pizza Vermouth, servita naturalmente col vermouth, gustoso omaggio alla città.

Denis Lovatel con Thomas Verardo (a destra) e Lorenzo Cavaletto, suoi sous-chef nella pizzeria Da Ezio, ad Alano di Piave, nel Bellunese.

IMPASTO DIRETTO

1 kg farina di tipo 1
25 g olio evo – 20 g sale fino
5 g lievito di birra fresco

Sciogliete il lievito in 580 g di acqua, aggiungete la farina, impastate fino a formare la maglia glutinica, poi aggiungete il sale a pioggia e infine l'olio a filo; impastate finché l'impasto non risulta compatto e liscio. Ponetelo in un recipiente oliato, copritelo con un panno umido e lasciatelo riposare 20 minuti a temperatura ambiente, quindi in frigo a 4 °C da 24 a 36 ore al massimo. Dividete infine l'impasto in pezzi da 220 g, modellateli in sfere lisce e lasciatele riposare a temperatura ambiente per 3 ore circa, sempre coperte con panno leggermente umido. Quindi stendetele: spolverate leggermente con la farina una superficie liscia, adagiatevi la pallina e con le dita iniziate a far pressione dal centro verso l'esterno in modo che l'aria al suo interno si sposti verso la circonferenza. Infine farcite.

FARCITURE

1. Vermouth

Cuocete una cipolla al vapore per 1 ora, quindi tagliatela a metà, spennellate la parte piatta con salsa di soia e cospargetela di zucchero. Arroventate una padella e brasatevi la cipolla, dalla parte piatta. Scaldate in una padellina 500 g di vermouth, aggiungete 100 g di burro e regolate di sale; riducete fino ad avere una salsa densa. Stendete la pasta per 1 pizza in una teglia di alluminio; distribuite 40 g di gorgonzola in maniera omogenea su tutta la superficie, rimanendo 2-3 cm all'interno del bordo. Infornate la pizza a contatto con la parte bassa del forno, preriscaldato alla massima potenza. Dopo qualche minuto, appena inizia a crearsi il cornicione, estraetela dal forno, distribuite 60 g di mozzarella fiordilatte a fette, sgocciolate per 1 ora, e inseritela nel forno, questa volta nella parte alta, per 5-6 minuti. Completate con spicchi di cipolla e la salsa al vermouth.

2. Amaro dolce salato

Stendete la pasta per 1 pizza in una teglia di alluminio. Distribuitevi 50 g di salsa di pomodoro condita con olio extravergine di oliva, sale e origano, rimanendo 2-3 cm all'interno del bordo. Infornate la pizza a contatto con la parte bassa del forno, preriscaldato alla massima potenza. Dopo qualche minuto procedete con la mozzarella fiordilatte come nella pizza n.1. Completate la farcitura con 30 g di nocciole, 1 cespo di radicchio di Treviso a pezzetti condito con olio extravergine e sale, ciuffi di crema di zucca così preparata: condite con olio e rosmarino la polpa di ¼ di zucca a tocchetti, poneteli in una teglia, spolverizzateli con sale e zucchero e infornate a 150 °C per 30 minuti; frullateli infine con brodo vegetale per ottenere una crema. Frullate 50 g di questa crema con 100 g di albume, 80 g di farina, 50 g di burro e sale; stendete in uno strato sottile su una stuoia e infornate a 150 °C per 7 minuti; usate questa cialda per decorare la pizza.

3. Zaba

Preparate un soffritto con ½ cipolla, quindi unite 4 foglie di cavolo nero spezzettate e senza gambo, sfumate con 1 mestolo di brodo vegetale e stufate coperto per qualche minuto. Preparate delle chips scottando da ambo le parti 6-7 pezzi di foglia di cavolo nero in una padella poco unta e ben calda; salatele; infornatele per 7 minuti a 150 °C. Preparate uno zabaione salato: sbattete 6 tuorli con una frusta a bagnomaria, unite pepe e 20 cl di vino bianco; quando lo zabaione inizia prendere consistenza aggiungete 40 g di pecorino e 40 di parmigiano grattugiati e terminate la cottura. Stendete la pasta per 1 pizza in una teglia di alluminio. Distribuitevi 50 g di salsa di pomodoro condita con olio extravergine di oliva, sale e origano e la salsiccia a pezzettini, lasciando un bordo libero di 2-3 cm. Infornate la pizza a contatto con la parte bassa del forno preriscaldato alla massima potenza. Procedete poi con la mozzarella come nella pizza n.1, aggiungete il cavolo nero e completate la cottura per altri 5-6 minuti. Sfornate e terminate con lo zabaione salato.

4. Intenso inverno

Preparate un soffritto con ½ cipolla, quindi unite 5 foglie di cavolo nero spezzettate e senza gambo, sfumate con un mestolo di brodo vegetale e cuocete coperto per qualche minuto. Tagliate un porro a fiammifero e scottatelo per 1-2 minuti in acqua bollente; avvolgetelo in carta assorbente e lasciatelo riposare per una notte, quindi passatelo nella farina e friggetelo fino a quando non diventerà croccante. In una pentolina fondete 10 g di burro con 10 g di farina, unite 150 g di latte caldo e mescolate bene con una frusta ricavandone una besciamella; spegnete e unite 80 g di pecorino a scaglie ottenendo una fonduta. Stendete la pasta per 1 pizza in una teglia di alluminio. Procedete come per la pizza n.2 con la salsa di pomodoro e la mozzarella, aggiungendo il cavolo nero. Completate la cottura in altri 5-6 minuti fino a quando il cornicione non sarà cotto. Finite con il porro fritto e qualche cucchiaio di fonduta calda.

5. Profumo di prato

Tagliate grossolanamente 1 cipolla di Tropea e cuocetela in padella con 15 g di aceto di vino bianco e 30 g di mela a fettine. Unite 150 g di frutti di bosco misti e cuocete a fuoco basso per circa 30 minuti, salate leggermente e tenete da parte questo chutney. Preparate una vinaigrette alla mela: frullate 1 mela verde e filtrate la polpa ottenendo il succo; emulsionatelo con 80 g di olio extravergine usando un mixer, quindi unite un mazzetto di erbe aromatiche (timo, rosmarino, menta ed erba cipollina) tritato. Stendete la pasta per 1 pizza in una teglia di alluminio. Procedete come per la pizza n.2 con la salsa di pomodoro e la mozzarella. Sfornate e terminate la farcitura con 30 g di gherigli di noci, 30 g di misticanza e fiori eduli, qualche cucchiaino di chutney ai frutti di bosco, scaglie di pecorino e un filo di vinaigrette alla mela verde.

«Coltivo e produco i miei ingredienti in fattoria o li prendo dai boschi: mi chiamano il pizzaiolo di montagna»

LA TENEREZZA DEL BRASATO

Un tempo sostava a lungo al calore dolce delle braci, da cui prende il nome. Anche sui fornelli moderni il segreto è sempre la cottura lentissima

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**
testi **LAURA FORTI**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **BEATRICE PRADA**

CAPPELLO DEL PRETE AL VINO

Impegno Medio
Tempo
3 ore più 10 ore di marinatura

Che cosa serve per 6 persone:

1,5 kg cappello del prete, 500 g vino rosso, 250 g cipolla, 200 g carote, 150 g sedano, alloro, rosmarino, salvia, pepe in grani, ginepro, chiodi di garofano, amido di mais, olio extravergine di oliva, sale

Pulite la carne e incidetela in superficie, sul tessuto connettivo, in modo che non si arricci durante la cottura. Adagiatela in una pirofila con gli ortaggi, puliti e tagliati a pezzi. Unite un sacchetto di garza con 10 grani di pepe, 3 bacche di ginepro, 2 chiodi di garofano, 2 foglie di alloro, 1 rametto di rosmarino e 1 di salvia. Aggiungete il vino e lasciate marinare al fresco per 10 ore. Scolate la carne, tamponatela, salatela e rosolatela in una casseruola di ghisa, in un velo di olio, voltandola per circa 6-7 minuti su tutti i lati. Scolate le verdure, unitele alla carne e rosolate per altri 2 minuti. Filtrate la marinata e versatela nella casseruola, unite il sacchetto degli aromi e 250 g di acqua. Cuocete nel forno a 180 °C, con il coperchio, per almeno 2 ore e 30 minuti. Infine togliete la carne dal liquido e fatela riposare per 10 minuti, prima di tagliarla. Passate le verdure al passaverdure e fate restringere il liquido con un pizzico di amido di mais, cuocendo in un pentolino per 10 minuti fino a ottenere una salsa.
IL CONSIGLIO Questo taglio è caratterizzato da una venatura di collagene che richiede una lunga cottura per sciogliersi e idratare le fibre dando una consistenza gelatinosa, che ammorbidisce la carne e ne amplifica il sapore.

CODONE DI MANZO AL POMODORO

Impegno Medio
Tempo 3 ore e 30 minuti

Che cosa serve per 6 persone:

1,5 kg coda di manzo, 800 g 8-9 pelati in passata di pomodoro, 500 g cipolle rosse, 1 spicchio di aglio, timo, maggiorana, pepe in grani, amido di mais, olio extravergine di oliva, sale

Pulite il codone e incidete lo strato di grasso che lo ricopre. Rosolatelo in una casseruola con un filo di olio: appoggiatelo prima dalla parte coperta di grasso, poi voltatelo su tutti gli altri lati, per circa 6-7 minuti. Sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine, schiacciate l'aglio lasciando la buccia e unite tutto alla carne, rosolando per altri 2 minuti. Bagnate quindi con la passata e aggiungete anche i pelati tagliati a pezzi, profumate con 1 rametto di timo e 1 di maggiorana, aggiungete 4-5 grani di pepe, sale e cuocete a fuoco molto dolce, con il coperchio, per circa 3 ore. Fate riposare la carne per 10 minuti prima di affettarla e servitela con il fondo di cottura. Se volete renderlo più liscio, passatelo al passaverdura, quindi addensatelo sul fuoco con un pizzico di amido di mais per 10 minuti.

IL CONSIGLIO Questo taglio si riconosce per la tipica forma triangolare: proviene dalla parte posteriore del manzo, che, per l'attività del muscolo, ha fibre tenaci. Le lunghe cotture le ammorbidiscono fino a renderle gradevoli e «intrise» degli aromi aggiunti in cottura. L'acidità del pomodoro contribuisce ad ammorbidire ulteriormente le fibre della carne.

COPPA DI MAIALE ALLA BIRRA

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 30 minuti

Che cosa serve per 6 persone:

1,5 kg coppa di maiale, 750 g birra ambrata, 120 g scalogno, 90 g zenzero fresco, prezzemolo, limone, amido di mais, olio extravergine di oliva, sale

Rosolate la coppa di maiale nella casseruola con un filo di olio, voltandola su tutti i lati per circa 5 minuti. Salatela, aggiungete lo scalogno sbucciato e tagliato a tocchetti, lo zenzero sbucciato, tagliato in 2-3 pezzi, la scorza di 1 limone, a strisce, 4 o 5 gambi di prezzemolo. Coprite con la birra e fate cuocere a fuoco molto dolce con il coperchio, per circa 2 ore.
A fine cottura, togliete la carne e lasciatela riposare mentre preparate la salsa: eliminate lo zenzero, i gambi e le scorze di limone, passate il fondo di cottura al passaverdure e fatelo cuocere e addensare per una decina di minuti, aggiungendo un pizzico di amido di mais.
IL CONSIGLIO Questo taglio è ricco di grasso, che ha bisogno di un calore lento e costante per sciogliersi, rendendo la carne succulenta e gustosa. Per le lunghe cotture, scegliete una birra di tipo ambrato: la sua ricchezza aromatica bilancia molto gradevolmente le note amare che nella birra aumentano quando viene concentrata in cottura.

COSCE DI ANATRA AL MARSALA

Impegno Facile
Tempo 2 ore

Che cosa serve per 4 persone:

4 cosce di anatra, 400 g brodo vegetale, 200 g Marsala, 200 g porro, 1 ciuffo di finocchietto, 2 arance, amido di mais, sale, pepe in grani

Rosolate le cosce di anatra in una casseruola, senza aggiungere grassi: appoggiatele sulla loro pelle, salatele, poi voltatele, rosolandole in tutto per circa 5 minuti. Aggiungete il porro, mondato e tagliato a striscioline, un ciuffo di finocchietto, 1 arancia tagliata a spicchi, la scorza di altra ½ arancia, qualche grano di pepe. Bagnate con il brodo e il Marsala e cuocete con il coperchio, a fuoco basso, per circa 1 ora e 30 minuti. Togliete le cosce e fatele riposare. Eliminate l'arancia e le scorze, legate il fondo di cottura cuocendolo con un pizzico di amido di mais per 10 minuti. Servite le cosce con la salsa e con scorza di arancia grattugiata.

IL CONSIGLIO Le cosce sono l'unica parte che si presta a questa cottura, contenendo parti di grasso e di tessuto connettivo, assenti invece nel petto, più delicato e asciutto. Lo stesso discorso vale per pollo, gallina o faraona.

DIMEZZATE I TEMPI Per tutti i brasati si può usare la pentola a pressione: rosolate la carne, aggiungete il 20% in meno di liquidi e cuocete per la metà del tempo previsto. Al termine, lasciate riposare per 20 minuti, anziché per 10, e restringete i liquidi di cottura per 15 minuti.

RICETTE SFIDANTI

LO STRUDEL DI MELE

Lavorate molto energicamente la pasta, come fa Joëlle Néderlants, fino a renderla setosa, morbida ed elastica per poterla tirare sottile come un velo. E usate il pangrattato per mantenerla asciutta e croccante

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

PREPARAZIONE PASSO PASSO

TEMPO: 2 ore

CHE COSA SERVE PER 8 PERSONE: 1 kg di mele, 160 g di farina 00, 95 g di burro, 80 g di zucchero di canna, 80 g di uvetta, 60 g di pangrattato, 60 g di rum, 40 g di pinoli, 1 uovo, 1 cucchiaino di cannella in polvere, zucchero a velo, limone, sale. Farina per il piano e il canovaccio

1. Impastate la farina con l'uovo, 25 g di burro morbido, 40 g di acqua tiepida e un pizzico di sale. Lavorate a lungo energicamente, fino a ottenere un panetto omogeneo; «sbattetelo» infine alcune volte sul piano di lavoro per renderlo setoso e morbido. **2.** Ponetelo a riposare sotto una pentola riscaldata sul fuoco. **3.** Sbucciate le mele e tagliatele a fette, mescolatele con lo zucchero di canna, scorza grattugiata di limone, la cannella e fate macerare per 25 minuti. Mettete a bagno l'uvetta nel rum. **4.** Abbrustolite il pangrattato in una padella con 30 g di burro per 5 minuti. **5.** Stendete il panetto su un piano infarinato, prima schiacciandolo con le dita, poi cominciando a tirarlo con il matterello.

6-7. Trasferite la pasta su un canovaccio infarinato e stendetela con le mani, appoggiandola sui dorsi e tirandolo delicatamente in tutte le direzioni, finché non sarà sottile come un velo. **8.** Adagiatela sul canovaccio e rifilatela in forma rettangolare. Coprite la superficie con il pangrattato. **9.** Scolate le mele strizzandole un po' e distribuitele sulla pasta, quindi aggiungete le uvette, anch'esse strizzate, e i pinoli.

10-11-12. Rimboccate i bordi di pasta sul ripieno, in modo da contenerlo bene, quindi arrotolate lo strudel con l'aiuto del canovaccio. Trasferitelo in una placca foderata con carta da forno. **13.** Mescolate 40 g di burro fuso con 2 cucchiai del succo di macerazione delle mele e spennellate lo strudel. **14.** Infornatelo a 200 °C per 45 minuti, spennellandolo di nuovo a metà cottura. Servite tiepido, spolverato di zucchero a velo.

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

OGGI PESCE

Un pacchettino fragrante avvolge un trancio di saporitissimo salmone. Si prepara solo in tre passaggi e piacerà a tutti, anche ai bambini

Impegno Facilissimo **Tempo** 25 minuti **PER 4 PERSONE**

NELLA LISTA DELLA SPESA

230 g di **pasta sfoglia stesa**; 4 tranci di **salmone marinato** da 120 g ciascuno: quelli di Mowi sono insaporiti con una miscela di spezie e aromi, tra cui zenzero, peperoncino e limone; 1 **tuorlo**; 180 g di **panna acida** Meggle: ottenuta dalla fermentazione della panna pastorizzata, è cremosa e vellutata e con il suo sapore acidulo è un classico per accompagnare il salmone; **aneto**; **limone**.

LA RICETTA

PREPARATE

Estraete i tranci dalle confezioni. Tagliate in 4 spicchi la sfoglia e rifilatela. Disponete al centro di ogni spicchio un trancio di salmone e richiudete a fagottino, in modo che la punta rimanga sopra.

CUOCETE

Spennellate la sfoglia con il tuorlo sbattuto e infornate i fagottini (posateli sulla carta forno della sfoglia) a 200 °C per 15-18 minuti.

GUARNITE

Condite la panna acida con scorza di limone grattugiata e aneto tritato e servitela con il salmone.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI, AG. GETTY IMAGES, AG. 123RF**, STYLING **B. PRADA**

I NOSTRI CORSI

UNA, CENTO CARBONARE

La celebre pasta della tradizione laziale si presta a un infinito gioco di variazioni

Sicuramente tra i più conosciuti, i più ghiotti e i più famosi piatti italiani nel mondo, la carbonara è anche tra le ricette più «dibattute» nella comunità degli appassionati di cibo, che discute su storia, origini, ingredienti (pancetta o guanciale, panna o no, cipolla o nulla...). Vi proponiamo il corso «La carbonara e le sue varianti» che, se non metterà d'accordo tutti, offrirà almeno più di una soluzione. Guidati dai nostri chef preparerete la versione classica e tre inedite interpretazioni: Tonnarello con carbonara vegetariana (porri, carciofi e carote), Linguine con carbonara di pesce (gamberi, zucchine e pistacchi), Rigatoni alla carbonara con maggiorana e limone (a piacere bottarga). Il corso si tiene in collegamento streaming il 24 febbraio, dalle 18.30 alle 20.30 (lezione di 2 ore, 19,99 euro. Info e prenotazioni sul nostro sito).

FOTO ARCH. LCI

TRA GLI ALTRI...

ÉCLAIR E BIGNÈ
Durata e prezzo:
2 ore di lezione, 19,99 euro.
Argomenti trattati:
Composto a bignè, Éclair alla crema di nocciola, Bignè classici alla crema pasticciera, Bignè craquelin con crema pasticciera al cioccolato.
Data a febbraio:
Lunedì 14, dalle 15 alle 17, in collegamento streaming.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5,
ingresso via San Nicolao 7,
20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it

A CRONOMETRO

UN PO' TORTA UN PO' FRITTELLA

TOTALE 20 MINUTI

Cuoce con il coperchio, rimanendo dorata sotto e morbida sopra. Si volta solo alla fine, direttamente nel piatto

CHE COSA SERVE PER 2 PERSONE
160 g di latte, 100 g di farina, 1 mela, 1 uovo, 1 cucchiaino di zucchero, mezza arancia, cannella in polvere, lievito in polvere per dolci, burro, sale

IN 8 MINUTI
Mescolate la farina con il latte, lo zucchero, un pizzico di cannella, di lievito, di sale, la scorza di arancia grattugiata, quindi incorporate il tuorlo. Unite poi l'albume montato a neve.

IN 6 MINUTI
Sbucciate la mela e tagliatela a fettine. Fondete una nocetta di burro in 2 padelline (ø 13 cm) e fatevi colorire le fettine di mela per 3 minuti, voltandole sui due lati.

IN 6 MINUTI
Disponete le fettine con ordine nelle padelline, versate la pastella e cuocete con il coperchio per circa 4 minuti e mezzo. Voltate le frittelle nei piatti e servitele a piacere con panna montata.

RICETTA J. NÉDERLANTS, TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Le linguine **Girolomoni** sono fatte di solo grano italiano, lavorato e impastato nelle strutture dell'azienda. Vengono poi trafilate in bronzo e sottoposte a lenta essiccazione. **2.** 300 giorni di sole di alta quota regalano colori vivaci e gusto zuccherino alle mele Golden Delicious **Val Venosta**. Le loro «guancette» rosate, invece, così come gli aromi, derivano dall'escursione termica tra giorno e notte tipica della zona alpina. **3.** Servono ben 400 litri di latte per una forma di 35 kg di **Gruyère Dop**, formaggio svizzero prodotto dal 1115.

4. 700 g di miele cremoso e intenso, tra il floreale e il fruttato, per questo formato del millefiori **Mielizia**: biologico, non pastorizzato, tracciabile, e con la regione di provenienza in etichetta. **5.** Un insieme selezionato di spezie lasciate in infusione in alcol e poi distillate rende unico l'Alchermes di **Luxardo**, liquore protagonista in molti dolci della tradizione italiana, come le «pesche» e la zuppa inglese, o i nostri corolli. **6.** Le uova Biovita di **Aia** sono 100% italiane e biologiche, e la confezione è realizzata con polpa di legno, riciclata e riciclabile.

7. I pomodori ciliegini freschi utilizzati per la passata di **Agromonte** bio sono raccolti a mano nella stagione estiva e subito lavorati. Per una vera e propria «spremuta» di pomodorini. **8.** L'amido di mais **BioSun**, biologico, è confezionato in una busta apri e chiudi, che consente di preservare la qualità e di evitare gli sprechi. **9.** Il caseificio **Comellini** mette al centro il territorio: i suoi prodotti, come questa ricotta, sono ottenuti da materia prima acquistata prevalentemente in Emilia-Romagna, da poche selezionate stalle, vicine agli stabilimenti.

10. Versatile e veloce da montare, adatta per creare salse cremose, ma anche mousse e dolci al cucchiaio: la panna fresca **Chef** è 100% italiana, in confezioni richiudibili da 250 ml. **11.** L'aceto di vino rosso proposto da **Cipriani**, ottenuto dalla fermentazione di vino Barbera Piemonte a elevata gradazione, ha un aspetto limpido e brillante, rosso rubino, e un sapore corposo e pulito. **12. Biancardi 1950** seleziona i migliori prodotti piemontesi, come questo codone di fassona piemontese, taglio di prima scelta dalla tipica forma a triangolo.

DI LAURA FORTI

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Agromonte
agromonte.it

Aia
aiafood.com

Airc - Arance della salute
arancedellasalute.it

Biancardi1950
biancardi1950.it

Bolla
gruppoitalianovini.it

Ca' Maiol
camaiol.it

Cantina Bolzano
kellereibozen.com

Cantina Terlano
cantina-terlano.com

Caseificio Comellini
caseificiocomellini.com

Cipriani
cipriani.com

Formaggi dalla Svizzera
formaggisvizzeri.it

Ginori 1735
ginori1735.com

Girolomoni
girolomoni.it

Lindt
lindt.it

Luxardo
luxardo.it

Masi
masi.it

Meggle
meggle.it

Mela Val Venosta
vip.coop

Mielizia
mielizia.com

Montelvini
montelvini.it

Mowi
salmonemowi.it

Nino Negri
gruppoitalianovini.it

Parma City of Gastronomy
parmacityofgastronomy.it

Parmalat
parmalat.it

Rotari
rotari.it

S.Martino
ilovesanmartino.it

Sella&Mosca
sellaemosca.com

Errata corrige. Sul numero di gennaio, nel servizio Notizie di cibo, a pag. 13, le foto dell'articolo Italia chiama Kazakistan sono di Alberto Negro. Ci scusiamo con l'interessato per non aver indicato il credito fotografico e con i lettori.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 88,00	€ 148,00
GQ	10	€ 57,00	€ 90,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	41	€ 139,00	€ 199,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 97,00	€ 143,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
Global Chief Content Officer **Anna Wintour**
President, Condé Nast Entertainment **Agnes Chu**
Chief Financial Officer **Jackie Marks**
Chief Marketing Officer **Deirdre Findlay**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Elizabeth Minshaw**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Data Officer **Karthic Bala**
Chief Client Officer **Jamie Jouning**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

CHAIRMAN OF THE BOARD
Jonathan Newhouse

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections, Vogue Hommes
Germany: AD, Glamour, GQ, GQ Style, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, Experience Is, GQ, La Cucina Italiana, L'Uomo Vogue, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue, Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico and Latin America, Condé Nast College Américas, Glamour Mexico and Latin America, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business
Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthyish, HIVE, La Cucina Italiana, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue
Russia: AD, Glamour, Glamour Style Book, GQ, GQ Style, Tatler, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Lab, GQ Style, Vogue, Vogue Café Beijing, Vogue Film, Vogue+, Vogue Business in China
Czech Republic and Slovakia: Vogue
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Malaysia: Vogue Lounge Kuala Lumpur
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Serbia: La Cucina Italiana
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue, Vogue Living, Vogue Man
Turkey: GQ, GQ Bar Bodrum, Vogue, Vogue Restaurant Istanbul
Ukraine: Vogue, Vogue Man

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 32 markets.
condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.

Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8798 del 05-05-2021

L'INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti V Vegetariana V Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

Antipasti

Primi piatti & Piatti unici

Pesci

Verdure

Carni e uova

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

Dolci e bevande

PASTORI SI DIVENTA

Fabio ha fatto uno stage di tre mesi dopo le superiori e con coraggio si è avventurato in un mestiere «nomade», ora anche con la compagna e il bambino di un anno

Chiama a voce alta il cane Molly, saluta in dialetto veneto strettissimo il contadino che ha concesso il pascolo per la giornata, mette il cellulare in attesa perché deve agganciare il trailer alla Jeep per caricare gli agnellini, e saluta allegramente Martin, il figlio di un anno che si è appena svegliato. È domenica mattina a Castelfranco Veneto, ma Alice Masiero è al lavoro e sta per raggiungere il compagno Fabio Zwerger, che la precede con il gregge. Trentaquattro anni lei, ventotto lui, hanno più di mille pecore transumanti, venti capre e quattordici asini. «Per noi non c'è festa che valga: la sveglia suona sempre alle 6.30 (5.30 in estate)», spiega Alice. «Controlliamo quanti agnellini sono nati, li carichiamo sul rimorchio (la prima settimana non possono camminare) e si parte». Ogni giorno lo stesso obiettivo: trovare un pascolo, accompagnarci le pecore a piedi, quindi tornare a recuperare l'auto e il caravan, dove la famiglia abita, spostandosi al seguito degli animali tra Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige. «Fabio ha iniziato a diciassette anni: dopo il diploma ha fatto uno stage di tre mesi per diventare pastore. Io avevo un bar a San Martino di Castrozza: un giorno è entrato Fabio a bere un caffè e ci siamo conosciuti. Dopo due anni l'ho raggiunto ed eccoci qui», racconta Alice. È una scelta di vita coraggiosa e impegnativa, tra gli spostamenti, la cura degli agnelli, gli attacchi dei lupi, la scarsità di cibo in inverno, le trattative di vendita, ma la libertà è impagabile. «Ora devo scappare», dice con gentilezza, «dobbiamo evitare un campo di radicchio, che sennò le pecore se lo mangiano e il contadino s'infuria». La immaginiamo allontanarsi con il bambino nel passeggino, il gregge alle spalle e il prossimo pascolo magari a dieci chilometri. Alice e Fabio fanno parte dello studio sul nomadismo nel XXI secolo *Ancora in cammino*, dell'antropologa Elena Dak. SARA MAGRO

FOTO BRUNO ZANZOTTERA / PARALLELOZERO